This gas grill must be used only outdoors in a well-ventilated space and must not be used inside a building, garage, screened-in porch, gazebo or any other enclosed area.

NAPOLEON®
GOURMET GRILLS

APPLY SERIAL NUMBER LABEL FROM CARTON

Serial No.
XXXXXX000000
MODEL NO.

DO NOT DISCARD

PRESTIGE 450

⚠ DANGER

IF YOU SMELL GAS:

- **Shut off gas to the appliance.**
- **Extinguish any open flame.**
- **Open lid.**
- **If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or fire department.**

⚠ WARNING

Do not try to light this appliance without reading the "LIGHTING" instructions section of this manual.

Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance. An L.P. cylinder not connected for use must not be stored in the vicinity of this or any other appliance. If the information in these instructions is not followed exactly, a fire or explosion may result, causing property damage, personal injury or death.

Notice to Installer: Leave these instructions with the grill owner for future reference.

CE

Napoleon Appliance Corp.,
214 Bayview Dr., Barrie, Ontario, Canada L4N 4Y8 Phone: 1-866-820-8686
Fax: (705)725-2564 email: wecare@napoleonproducts.com web site: www.napoleongrills.com

Quality System Certified To ISO 9001-2008

N415-0234CE-GB-DE NOV 14/11

All NAPOLEON gas grills are manufactured under the strict Standard of the world recognized ISO 9001-2008 Quality Assurance Certificate.

NAPOLEON products are designed with superior components and materials, and are assembled by trained craftsmen who take great pride in their work. The burner and valve assembly are leak tested and test-fired at a quality test station. This grill has been thoroughly inspected by a qualified technician before packaging and shipping to ensure that you, the customer, receive the quality product you expect from NAPOLEON.

NAPOLEON GAS GRILL PRESIDENT'S LIMITED LIFETIME WARRANTY

NAPOLEON warrants the following materials and workmanship in your new NAPOLEON gas grill against defects for as long as you own the gas grill. This covers aluminum castings (excluding paint), stainless steel base, stainless steel control panel (excluding screen printing), stainless steel burners, stainless steel rod cooking grids, stainless steel side shelves, LUXIDIO® side shelf end caps, wheels, knobs, porcelain enameled lids and stainless steel lids, subject to the following conditions: During the first ten years NAPOLEON will provide replacement parts at our option free of charge. From the eleventh year to lifetime, NAPOLEON will provide replacement parts at 50% of the current retail price.

Components such as stainless steel sear plates, ceramic infrared burners (excluding screens), cast iron cooking grids, igniter (excluding batteries), temperature gauge and brass valves are covered and NAPOLEON will provide parts free of charge during the first three years of the limited warranty.

All other components including regulators, casters, stainless steel warming racks, chrome plated trims and handles, hoses and connectors, fasteners and accessories are covered and NAPOLEON will provide parts free of charge during the first year of the limited warranty.

NAPOLEON shall not be liable for any transportation charges, labor costs or export duties.

Conditions And Limitations

"NAPOLEON warrants its products against manufacturing defects to the original purchaser only, provided that the purchase was made through an authorized NAPOLEON dealer and is subject to the following conditions and limitations:"

This factory warranty is non-transferable and may not be extended what-so-ever by any of our representatives.

The gas grill must be installed by a licensed, authorized service technician or contractor. Installation must be done in accordance with the installation instructions included with the product and all local and national building and fire codes.

This limited warranty does not cover damages caused by misuse, lack of maintenance, grease fires, hostile environments, accident, alterations, abuse or neglect and parts installed from other manufacturers will nullify this warranty.

This limited warranty further does not cover any scratches, dents, painted finishes, corrosion or discoloring by heat, abrasive and chemical cleaners, nor chipping on porcelain enamel parts, nor any components used in the installation of the gas grill.

Should deterioration of parts occur to the degree of non-performance within the duration of the warranted coverage, a replacement part will be provided.

In the first year only, this warranty extends to the replacement of warranted parts, which are defective in material or workmanship provided that the product has been operated in accordance with the operation instructions and under normal conditions.

After the first year, with respect to this President's Limited Lifetime Warranty NAPOLEON may, at its discretion, fully discharge all obligations with respect to this warranty by refunding to the original warranted purchaser the wholesale price of any warranted but defective part(s).

NAPOLEON will not be responsible for the installation, labor or any other costs or expenses related to the re-installation of a warranted part, and such expenses are not covered by this warranty.

Notwithstanding any provision contained in this President's Limited Lifetime Warranty NAPOLEON's responsibility under this warranty is defined as above and it shall not in any event extend to any incidental, consequential, or indirect damages.

This warranty defines the obligation and liability of NAPOLEON with respect to the NAPOLEON gas grill and any other warranties expressed or implied with respect to this product, its components or accessories are excluded.

NAPOLEON neither assumes, nor authorizes any third party to assume, on its behalf, any other liabilities with respect to the sale of this product.

NAPOLEON will not be responsible for: over firing, blow outs caused by environmental conditions such as strong winds, or inadequate ventilation,

Any damages to the gas grill due to weather damage, hail, rough handling, damaging chemicals or cleaners will not be the responsibility of NAPOLEON.

The bill of sale or copy will be required together with a serial number and a model number when making any warranty claims from NAPOLEON.

NAPOLEON reserves the right to have its representative inspect any product or part prior to honoring any warranty claim.

NAPOLEON shall not be liable for any transportation charges, labor costs, or export duties.

WARNING! Failure to follow these instructions could result in property damage, personal injury or death. Read and follow all warnings and instructions in this manual prior to operating grill.

Safe Operating Practices

- This gas grill must be assembled exactly according to the instructions in the manual. If the grill was store assembled, you must review the assembly instructions to confirm correct assembly and perform the required leak tests before operating the grill.
- Read the entire instruction manual before operating the gas grill.
- This gas grill must be used only outdoors in a well-ventilated space and must not be used inside a building, garage, screened-in porch, gazebo or any other enclosed area.
- This gas grill must not be installed in or on recreational vehicles and/or boats.
- Do not locate unit in windy settings. High winds adversely affect the cooking performance of the gas grill.
- Under no circumstances should this gas grill be modified.
- Do not operate unit under overhead combustible construction.
- Maintain proper clearance to combustibles 16” (410mm) to rear of unit, 7” (178mm) to sides). Additional clearance of 24” (610mm) is recommended near vinyl siding or panes of glass.
- Gas must be turned off at the gas cylinder when the gas grill is not in use.
- When the gas cylinder is connected to the appliance, the gas grill and cylinder must be stored outdoors in a well-ventilated space.
- When the gas grill is to be stored indoors, the connection between the gas cylinder and the gas grill must be disconnected and the cylinder removed and stored outdoors in a well ventilated space out of reach of children. Disconnected cylinders must not be stored in a building, garage or any other enclosed area.
- Inspect the gas supply hose before each use. If there is evidence of excessive abrasion or wear or the hose is cut, it must be replaced prior to using the gas grill with a replacement hose assembly specified by the grill manufacturer.
- Do not route hose underneath drip pan - proper hose clearance to bottom of unit must be maintained.
- Leak test the unit before initial use, annually, and whenever any gas components are replaced.
- Follow lighting instructions carefully when operating grill.
- Burner controls must be off when turning supply cylinder valve on.
- Adults and especially children should be alerted to the hazards of high surface temperatures. Young children should be supervised near the gas grill.
- Do not leave grill unattended when operating.
- Do not light burners with lid closed.
- Do not operate rear burner with main burners operating.
- Do not move grill when hot or operating.
- Do not use condiment tray to store lighters, matches or any other combustibles.
- Keep any electrical supply cord and fuel supply hose away from any heated surfaces.
- Ensure sear plates are positioned properly according to sear plate installation instructions. The holes must be towards the front of the gas grill (if applicable).
- Clean grease tray and sear plates regularly to avoid build-up, which could lead to grease fires.
- Remove warming rack before lighting rear burner. The extreme heat will damage the warming rack.
- Inspect infrared burner venturi tube for spider webs and other obstructions periodically. Clean the tubes completely if you find any such obstructions.
- Do not use water to control flare ups.
- Do not allow cold water (rain, sprinkler, hose, etc.) to come in contact with heated unit. A large temperature differential can cause chipping in the porcelain.
- Do not allow cold water (rain, sprinkler, hose, etc.) to come in contact with ceramic burners. A large temperature differential can cause cracking in the ceramic tile.
- Do not use a pressure washer to clean any part of the unit.

Gas Cylinder

Use only gas cylinders, which meet national and regional codes. The minimum cylinder size for butane units is 13kg, and for propane units is 6kg. Ensure that the cylinder can provide enough fuel to operate the appliance. If in doubt, check with your local gas supplier.

- Use caution when handling the cylinder valve.
- Never connect a cylinder, which does not meet local codes.

All cylinders 7kg or larger must be placed outside the enclosure (under the right side shelf) on level ground. Cylinders smaller than 7kg (maximum size 465mm high by 306mm wide) may be placed inside the enclosure, on the right side of the bottom shelf. Only cylinders connected to the appliance may be stored in the enclosure, or close to the appliance. Spare cylinders must not be stored in the enclosure, or in close proximity of an operating unit. Cylinders must not be exposed to extreme heat or direct sunlight.

WARNING! Ensure that the hose is routed to maintain proper clearance to the underside of the unit. Hoses that contact high temperature surfaces may melt and leak, causing a fire.

Cylinder Connection: Ensure that the gas regulator hose is kink free. Remove the cap or plug from the cylinder fuel valve. Tighten regulator to cylinder valve. *Leak test all joints prior to using the barbecue.* A leak test must be performed annually, and each time a cylinder is hooked up, or if a part of the gas system is replaced.

WARNING!

- Do not route hose underneath drip pan.
- Do not route hose between space in bottom shelf and back panel.
- Do not route hose over top of back panel.
- Ensure all connections are tightened using two wrenches. Do not use Teflon tape or pipe dope on any hose connection.
- Ensure the hose does not contact any high temperature surfaces, or it may melt and leak causing a fire.
- Do not use enclosure to store excess hose, as there is a greater chance of the hose contacting a hot surface, it may melt and leak causing a fire.

Gas Hose

- If the hose and regulator are not included by the manufacturer, then only hoses and regulators which meet national and regional codes are to be used.
- Ensure that the hose does not come into contact with grease, other hot drippings, or any hot surfaces on the appliance.
- Check hose regularly. In the case of rips, melting or wear, replace hose before using the appliance.
- The recommended hose length is 0.5m. The hose must not be longer than 1.5m.
- Ensure that the hose is twist and kink free when installed.
- Replace the hose before expiry date printed on the hose.

Technical Data

The following table lists input values for the appliance.

			Propane / Butane			Natural Gas	
Burner	Orifice Size		(Gross) Heat Input (Total)	Gas Usage (Total)	Orifice Size	(Gross) Heat Input (Total)	Gas Usage (Total)
	I	II			III		
Main	61	65	12.3kW	894 g/hr	1.55mm	13kw	1235 L/hr
Back	58	63	4.7 kW	342 g/hr	1.45mm	3.8kw	361 L/hr
Side	61	66	4.0 kW	291 g/hr	1.45mm	3.7kw	352 L/hr

Certified Gases / Pressures - Check rating plate to ensure that it corresponds with following list.

Gas Category	$^{I}3B/P(30)$	$^{I}3+(28\text{-}30/37)$	$^{I}3B/P(50)$	$^{I}2H$	$^{I}2E$	$^{I}2E+$	$^{I}2L$
Orifice Sizes (see above)	I	I	II	III	III	III	III
Gases / Pressures	Butane 30mbar Propane 30mbar	Butane 28-30mbar Propane 37mbar	Butane 50mbar Propane 50mbar	G20 at 20mbar	G20 at 20/25 mbar	G20/G25 at 20/25 mbar	G25 at 25mbar
Countries	DK, FI, NL, NO, SE	BE, ES, FR, GB, IE, IT, PT	DE, AT	AT, BG, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR	DE, LU, PL	BE,FR	NL

The regulators for both butane and propane 450 grills must have a rating of at least 1500g/h. Do not tamper with or modify regulator. Use only regulators which supply the pressure listed in the table above. Natural gas units are also equipped with an internal regulator. This internal regulator has an outlet pressure of 18.5mbar and must not be modified or adjusted. For replacement, use only the regulator specified by the manufacturer.

Leak Testing Instructions

WARNING! A leak test must be performed annually and each time a cylinder is hooked up or if a part of the gas system is replaced.

WARNING! Never use an open flame to check for gas leaks. Be certain no sparks or open flames are in the area while you check for leaks. Sparks or open flames will result in a fire or explosion, damage to property, serious bodily injury, or death.

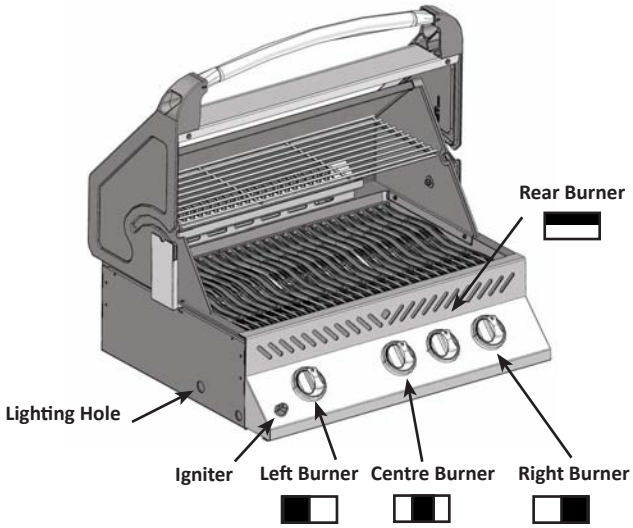
Leak testing: This must be done before initial use, annually, and whenever any gas components are replaced or serviced. Do not smoke while performing this test, and remove all sources of ignition. See Leak Testing Diagram for areas to check. Turn all burner controls to the off position. Turn gas supply valve on.

Brush a half-and-half solution of liquid soap and water onto all joints and connections of the regulator, hose, manifolds and valves.

Bubbles will indicate a gas leak. Either tighten the loose joint or have the part replaced with one recommended by the Napoleon Customer Care department and have the grill inspected by a certified gas installer.

If the leak cannot be stopped, immediately shut off the gas supply, disconnect it, and have the grill inspected by a certified gas installer or dealer. Do not use the grill until the leak has been corrected.

Lighting Instructions



WARNING! **Open lid**

WARNING! **Ensure all burner controls are in the off position. Slowly turn on the gas supply valve.**

Off Position

Main Tube Burner Lighting	Rear Burner Lighting (if equipped)	Main Infrared Burner Lighting (if equipped)	Side Burner Lighting (optional)
1. Open grill lid	1. Open grill lid	1. Open grill lid	1. Open burner cover.
2. Turn left burner control to high position.	2. Remove warming rack.	2. Turn infrared burner control to high position.	2. Turn side burner control to high position.
3. Press and hold igniter button until burner lights, or light by match.	3. Turn rear burner control to high position.	3. Press and hold igniter button until burner lights, or light by match.	3. Press and hold igniter button until burner lights, or light by match.
4. If ignition is not immediate, turn burner control off. Wait 5 minutes. Repeat.	4. Press and hold igniter button until burner lights, or light by match.	4. If ignition is not immediate, turn burner control off. Wait 5 minutes. Repeat.	4. If ignition is not immediate, turn burner control off. Wait 5 minutes. Repeat.
5. With left tube burner operating on high, turn the center and/or right tube burner to high.	5. If ignition is not immediate, turn burner control off. Wait 5 minutes. Repeat.		

WARNING! **Do not use rear burner while operating main burner.**

Cooking Instructions

Initial Lighting: When lit for the first time, the gas grill emits a slight odor. This is a normal temporary condition caused by the "burn-in" of internal paints and lubricants used in the manufacturing process and does not occur again. Simply run the main burners on high for approximately one-half hour.

Main Burner Use: When searing foods, we recommend preheating the grill by operating all main burners in the high position with the lid closed for approximately 10 minutes. Food cooked for short periods of time (fish, vegetables) can be grilled with the lid open. Cooking with the lid closed will ensure higher, more even temperatures that can reduce cooking time and cook meat more evenly. Food that has a cooking time longer than 30 minutes, such as roasts, can be cooked indirectly (with the burner lit opposite to the food placement). When cooking very lean meats, such as chicken breasts or lean pork, the grids can be oiled before pre-heating to reduce sticking. Cooking meat with a high degree of fat content can create flare-ups. Either trim the fat or reduce temperatures to inhibit this. Should a flare-up occur, move food away from the flames and reduce the heat. Leave the lid open. See *Your All Season Grill* cookbook by Napoleon for more detailed instructions.

Direct Cooking: Place food to be cooked on the grill directly over the heat. This method is generally used for searing or for foods that do not require prolonged cooking times such as hamburgers, steaks, chicken pieces, or vegetables. The food is first seared to trap-in the juices and flavor, and then the temperature is lowered to finish cooking the food to your preference.

Indirect Cooking: With one or more burners operating, place food to be cooked on the grill over a burner that is not operating. The heat circulates around the food, cooking slowly and evenly. Cooking with this method is much the same as cooking in your oven and is generally used for larger cuts of meats such as roasts, chickens or turkeys, but can also be used for cooking foods that are prone to flare-ups or for smoking foods. Lower temperatures and slower cooking times result in tender foods.

Rear Burner Use (If Equipped): Remove the warming rack prior to use. Cooking grids should also be removed if they interfere with the rotisserie. The rear burner is designed to be used in conjunction with the rotisserie kit (included with most rear burner units) available from your dealer. See the rotisserie kit assembly instructions.

To use the counterbalance - remove the rotisserie motor from the gas grill. Place the spit with meat being cooked across the hangers inside the grill. The meat will naturally hang with the heavy side down. Tighten the counterbalance arm and weight so the arm is facing up. Slide the counterweight in or out to balance the load and tighten in place. Re-install the motor and begin cooking. Place a metal dish underneath the meat to collect drippings for basting and naturally delicious gravy. Basting liquid may be added as required. To seal in juices, first operate rear burner on high until brown, then reduce the heat to thoroughly cook foods. Keep the lid closed for best results. Your roasts and fowl will brown perfectly on the outside and stay moist and tender on the inside. For example, a 3 pound chicken on the rotisserie will be done in approximately 1½ hours on medium to high. See 'Your all Season Grill' cookbook by Napoleon for more detailed instructions.

WARNING! Barbecue sauce and salt can be corrosive and will cause rapid deterioration of the gas grill components unless cleaned regularly. When finished cooking disassemble rotisserie components, wash thoroughly with warm soapy water and store indoors.

Infrared Side Burner Use(if equipped): The gas grill should be located so that the side burner is protected from the wind, because the wind will adversely affect its performance. The side burner is equipped with a cast iron cooking grid which can be positioned at two different heights. The lower position can be used like any range top burner, for gravies, soups, etc. The higher position is for searing meats. (see instructions located on side burner lid).

WARNING! Do not close the side burner lid while it is operating or hot.

WARNING! Do not adjust cooking grid while hot or operating.

WARNING! Do not use side burner to deep fry foods as cooking with oil can create a dangerous situation.

1. Follow the infrared side burner lighting instructions and operate on high for 5 minutes with the lid opened or until the ceramic burners glow red.

2. Place food on grills and cook according to times listed in the Infrared Grilling Chart.

3. Depending upon your taste, continue cooking over infrared burners on high, medium or low, turning food frequently, or place food on the main burner area of the grill, close lid, and allow oven temperature to slowly finish cooking your food.

CAUTION! Due to the intense heat the infrared burners provide, food left unattended over burners will burn quickly. Keep the lid open when cooking with the infrared burners on high. The intense heat ensures adequate searing temperatures even with the lid open. This also allows observation of the food, so as to prevent burning.

Protection Of Your Infra Red Burners: The infrared burners of your grill are designed to provide a long service life. However, there are steps you must take to prevent cracking of their ceramic surfaces, which will cause the burners to malfunction.

- Never let water come in direct contact with your ceramic burner.
- Do not allow hard objects to impact the infra red burner.
- Do not allow cold water (rain, sprinkler, hose, etc.) to come in contact with hot ceramic burners. A large temperature differential can cause cracking of the ceramic tile.

Damage caused by failure to follow these steps is not covered by your grill warranty.

Infrared Heat

Most people don't realize that the heat source we are most familiar with, our sun, warms the earth using mainly infrared energy. This is a form of electro-magnetic energy with a wavelength just greater than the red end of the visible light spectrum but less than a radio wave. This energy was discovered in 1800 by Sir William Herschel who dispersed sunlight into its component colors using a prism. He showed that most of the heat in the beam fell into the spectral region just beyond the red end of the spectrum, where no visible light existed. Most materials readily absorb infrared energy in a wide range of wavelengths, causing an increase in its temperature. The same phenomenon causes us to feel warmth when we are exposed to sunlight. The infrared rays from the sun travel through the vacuum of space, through the atmosphere, and penetrate our skin. This causes increased molecular activity in the skin, which creates internal friction and generates heat, allowing us to feel warmth.

Foods cooked over infrared heat sources are heated by the same principle. Charcoal grilling is our most familiar choice for infrared cooking. The glowing briquettes emit infrared energy to the food being cooked with very little drying effect. Any juices or oils that escape from the food drip onto the charcoal and vaporize into smoke giving the food its delicious grilled taste. The Napoleon infrared burner cooks in the same way. In each burner, 10,000 ports – each with its own tiny flame – cause the surface of the ceramic tile to glow red. This glow emits the same type of infrared heat to the food as charcoal, without its hassle or mess. Infrared burners also provide a more consistently heated area that is far easier to regulate than a charcoal fire. For instant searing, the burners can be set to high, yet they can also be turned down for slower cooking. We all know how difficult that is on a charcoal fire. Traditional gas burners heat the food in a different way. The air surrounding the burner is heated by the combustion process and then rises to the food being cooked. This generates lower grill temperatures that are ideal for more delicate cuisine such as seafood or vegetables, whereas Napoleon's infrared burners produce searing heat for juicier, tastier steaks, hamburgers and other meats. For cooking times and tips refer to the Infrared Grilling Chart.

Infrared Grilling Chart

Food	Control Setting	Cooking Time	Helpful Suggestions
Steak 1 in. thick	High setting 2 min. each side. High setting 2 min. each side then medium setting. High setting 2 min. each side then medium setting.	4 min. – Rare 6 min. – Medium 8 min. – Well done	When selecting meat for grilling, ask for marbled fat distribution. The fat acts as a natural tenderizer while cooking and keeps it moist and juicy.
Hamburger 1/2 in. thick	High setting 2 min. each side. High setting 2 1/2 min. each side. High setting 3 min. each side.	4 min. – Rare 5 min. – Medium 6 min. – Well done	Preparing hamburgers to order is made easier by varying the thickness of your patties. To add an exotic taste to your meat, try adding hickory-flavored woodchips to Napoleon's woodchip smoker.
Chicken pieces	High setting 2 min. each side. then medium-low to low setting.	20-25 min.	The joint connecting the thigh and the leg from the skinless side should be sliced 3/4 of the way though for the meat to lay flatter on the grill. This helps it to cook faster and more evenly. To add a trademark taste to your cooking, try adding mesquite-flavoured woodchips to your Napoleon woodchip smoker.
Pork chops	Medium	6 min. per side	Trim off the excess fat before grilling. Choose thicker chops for more tender results.
Spare ribs	High setting for 5 minutes low to finish	20 min. per side turn often	Choose ribs that are lean and meaty. Grill until meat easily pulls away from the bone.
Lamb chops	High setting for 5 minutes medium to finish	15 min. per side	Trim off the excess fat before grilling. Choose extra thick chops for more tender results.
Hot dogs	Medium - Low	4-6 min.	Select the larger size wieners. Slit the skin lengthwise before grilling.

Cleaning Instructions

WARNING! Always wear protective gloves and safety glasses when cleaning your grill.

WARNING! To avoid the possibility of burns, maintenance should be done only when the grill is cool. Avoid unprotected contact with hot surfaces. Ensure all burners are turned off. Clean grill in an area where cleaning solutions will not harm decks, lawns, or patios. Do not use oven cleaner to clean any part of this gas grill. Do not use a self-cleaning oven to clean cooking grids or any other parts of the gas grill. Barbecue sauce and salt can be corrosive and will cause rapid deterioration of the gas grill components unless cleaned regularly.

Note: Stainless steel tends to oxidize or stain in the presence of chlorides and sulfides, particularly in coastal areas and other harsh environments, such as the warm, highly humid atmosphere around pools and hot tubs. These stains could be perceived as rust, but can be easily removed or prevented. To provide stain prevention and removal, wash all stainless steel surfaces every 3-4 weeks or as often as required with fresh water and/or stainless steel cleaner.

Grids And Warming Rack: The grids and warming rack are best cleaned with a brass wire brush during the pre-heating period. Steel wool can be used for stubborn stains. It is normal that stainless grids (if equipped) will discolor permanently from regular usage due to the high temperature of the cooking surface.

Cast Iron Cooking Grids: The cast iron cooking grids supplied with your new grill offer superior heat retention and distribution. By regularly seasoning your grids you are adding a protective coating, which will aid in resisting corrosion and increase your grids non-stick capabilities.

First Time Use: Wash the cooking grids by hand with mild dish soap and water to remove any residue from the manufacturing process (never wash in a dish washer). Rinse thoroughly with hot water and dry completely with a soft cloth. This is important to avoid moisture from entering the cast iron.

Seasoning: Using a soft cloth, spread VEGETABLE SHORTENING over the entire grid surface ensuring all grooves and corners are covered. Do not use salted fats such as butter or margarine. Pre-heat your grill for 15 minutes, then place the seasoned cooking grids in the grill. Turn the burner control knobs to medium with the lid closed. Allow the cooking grids to heat for approximately one-half hour. Turn all the burners to the "OFF" position and turn the gas off at the source. Let the cooking grids stand until cool. This procedure should be repeated several times throughout the season, although it is not required for daily use (follow daily usage procedure below).

Daily Usage: Before pre-heating, and cleaning with a brass wire grill brush, coat the entire top surface of the cooking grids with VEGETABLE SHORTENING. Pre-heat the grill and then brush away any unwanted residue with a brass wire brush.

Stainless Steel Cooking Grids: (upgrade kit available - see replacement parts list). Stainless steel cooking grids are durable and corrosion resistant. They require less seasoning and maintenance than cast iron cooking grids. It is recommended that you follow the daily usage procedure listed above although you may find pre-heating and cleaning your grids with a wire brush is sufficient for your grilling needs.

Control Panel: The control panel text is printed directly on the stainless steel and with proper maintenance will remain dark and legible. To clean the panel, use only warm soapy water or stainless steel cleaner available from your Napoleon dealer. Never apply abrasive cleaners on any stainless surfaces, especially the printed portion of the control panel or the printing will gradually rub off.

Cleaning Inside The Gas Grill: Remove the cooking grids. Use a brass wire brush to clean loose debris from the casting sides and underneath the lid. Scrape the sear plates with a putty knife or scraper, and use a wire brush to remove the ash. Remove the sear plates and brush debris from the burners with the brass wire brush. Sweep all debris from inside the gas grill into the drip pan.

Drip Pan: Accumulated grease is a fire hazard. Clean the drip pan frequently (every 4 – 5 uses or as often as required) to avoid grease buildup. Grease and excess drippings pass through to the drip pan, located beneath the gas grill and accumulate in the disposable grease tray below the drip pan. To access the disposable grease tray or to clean the drip pan, slide the drip pan free of the grill. Never line the drip pan with aluminum foil, sand or any other material as this could prevent the grease from flowing properly. The pan should be scraped out with a putty knife or scraper. Replace the disposable grease tray every 2 – 4 weeks, depending on gas grill usage. For supplies, see your Napoleon Gas Grill dealer.

Cleaning The Outer Grill Surface: Do not use abrasive cleaners or steel wool on any painted, porcelain or stainless steel parts of your Napoleon Grill. Doing so will scratch the finish. Exterior grill surfaces should be cleaned with warm soapy water while the metal is still warm to the touch. To clean stainless surfaces, use a stainless steel or a non-abrasive cleaner. Always wipe in the direction of the grain. Over time, stainless steel parts discolor when heated, usually to a golden or brown hue. This discoloration is normal and does not affect the performance of the grill. Porcelain enamel components must be handled with additional care. The baked-on enamel finish is glass-like, and will chip if struck. Touch-up enamel is available from your Napoleon Grill dealer.

Maintenance Instructions

We recommend this gas grill be thoroughly inspected and serviced annually by a qualified service person.

WARNING! Always wear protective gloves and safety glasses when cleaning your grill.

WARNING! Turn off the gas at the source and disconnect the unit before servicing. To avoid the possibility of burns, maintenance should be done only when the grill is cool. A leak test must be performed annually and whenever any component of the gas train is replaced or gas smell is present.

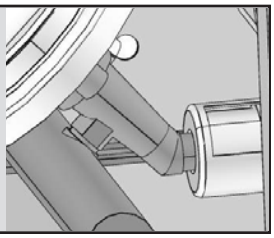
Burner: The burner is made from heavy wall 304 stainless steel, but extreme heat and a corrosive environment can cause surface corrosion to occur. This can be removed with a brass wire brush.

CAUTION! Beware of Spiders.

Spiders and insects are attracted to the smell of propane and natural gas. The burner is equipped with an insect screen on the air shutter, which reduces the likelihood of insects building nests inside the burner but does not entirely eliminate the problem. A nest or web can cause the burner to burn with a soft yellow or orange flame or cause a fire (flashback) at the air shutter underneath the control panel. To clean the inside of the burner, it must be removed from the gas grill: Remove the screw (s) that attaches the burner to the back wall. Slide the burner back and up wards to remove. Cleaning: Use a flexible venturi tube brush to clean the inside of the burner. Shake any loose debris from the burner through the gas inlet. Check the burner ports and valve orifices for blockages. Burner ports can close over time due to cooking debris and corrosion, use an opened paperclip or the supplied port maintenance bit to clean them. Drill out blocked ports using this drill bit in a small cordless drill. The ports are easier to clean if the burner is removed from the grill, but it can also be done with the burner installed. Do not flex the drill bit when drilling the ports, as this will cause the drill bit to break. This drill is for burner ports only, not for the brass orifices (jets) which regulate the flow into the burner. Take care not to enlarge the holes. Ensure the insect screen is clean, tight, and free of any lint or other debris.

Reinstallation: Reverse the procedure to reinstall the burner. Check that the valve enters the burner when installing. Replace sear plate mount and tighten screws to complete reinstallation.

WARNING! When reinstalling the burner after cleaning it is very important that the valve/orifice enters the burner tube before lighting your gas grill. If the valve is not inside the burner tube a fire or explosion could occur.



WARNING! Hose: Check for abrasions, melting, cuts, and cracks in the hose. If any of these conditions exist, do not use the gas grill. Have the part replaced by your Napoleon Gas Grill dealer or qualified gas installer.

Aluminum Castings: Clean castings periodically with warm soapy water. Aluminum will not rust, but high temperatures and weathering can cause oxidation to occur on aluminum surfaces. This appears as white spots on the castings. To refinish these areas, clean first and sand lightly with fine sandpaper. Wipe the surface to remove any residue and paint with high temperature barbecue paint. Protect surrounding areas from over-spray. Follow the manufacture's directions for curing.

Protection Of Infrared Burners: The infrared burners of your grill are designed to provide a long service life, though care must taken to prevent cracking of their ceramic surfaces. Fractures will cause the burners to malfunction. The following provides a few of the causes of cracks and the steps you can take to avoid them. Damage caused by failure to follow these steps is not covered by your grill warranty.

1. Impact with hard objects - Never allow hard objects to strike the ceramic. Take care when inserting or removing cooking grates and accessories into or from the grill.

2. Contact with water or other liquids - Cold liquids contacting the hot ceramic surfaces can cause them to break. Never throw water into the grill to douse a flame. If the ceramic or interior of a burner becomes wet while not in use, later operation of the burner can create steam, which can produce sufficient pressure to crack the ceramic. Repeated soaking of the ceramic can also cause it to swell and expand. This expansion causes undue pressure on the ceramic that can cause it to crack and crumble.

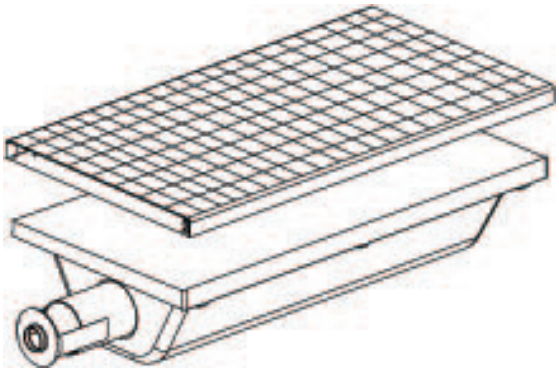
i) Never throw water into the grill to control flare-ups.

ii) Do not attempt to operate the infrared burners in open air while raining.

iii) If you find standing water in your grill (because of exposure to rainfall, sprinklers, etc.), inspect the ceramic for evidence of possible watersoaking. If the ceramic appears to be wet, remove the burner from the grill. Turn it upside down to drain the excess water and bring indoors to dry thoroughly.

3. Impaired ventilation of hot air from the grill - For the burners to function properly, hot air must have a way to escape the grill. If the hot air is not allowed to escape, the burners can become deprived of oxygen causing them to back-flash. If this occurs repeatedly, the ceramic could crack. Never cover more than 75% of the cooking surface with solid metal (i.e., griddle or large pan).

4. Incorrect cleaning - Do not clean the ceramic tile with a wire brush. If debris is collecting on your burner, light the burner and operate on high for 5 minutes with the lid open, allowing debris to burn off.



REPLACEMENT SCREEN N565-0002

Troubleshooting

Problem	Possible Causes	Solution
Low heat / Low flame when valve turned to high.	Improper lighting procedure.	Ensure lighting procedure is followed carefully. All gas grill valves must be in the off position when the tank valve is turned on. Turn tank on slowly to allow pressure to equalize. See lighting instructions.
	Improper preheating.	Preheat grill with both main burners on high for 10 to 15 minutes.
Excessive flare-ups/uneven heat.	Sear plates installed incorrectly.	Ensure sear plates are installed with the holes towards the front and the slots on the bottom. See assembly instructions.
	Improper preheating.	Preheat grill with both main burners on high for 10 to 15 minutes.
	Excessive grease and ash build on sear plates and in drip pan.	Clean sear plates and drip pan regularly. Do not line pan with aluminum foil. Refer to cleaning instructions.
Burners burn with yellow flame, accompanied by the smell of gas.	Possible spider web or other debris.	Thoroughly clean burner by removing. See general maintenance instructions.

Problem	Possible Causes	Solution
Burner will not light with the igniter, but will light with a match.	Dead battery / or installed incorrectly.	Replace with heavy duty battery.
	Loose electrode wire or switch terminal wires.	Check that electrode wire is firmly pushed onto the terminal on the back of the igniter. Check that the lead wires from the module to the ignition switch (if equipped) are firmly pushed onto their respective terminals.
	Wrong replacement igniter.	One spark systems must use a one spark igniter.
	Improper gap at electrode tip.	Ensure that the collector box is tight and the gap between the electrode end and the collector box is between 1/8" - 3/16" (3mm-5mm). The gap can be adjusted by bending the box in or out.
Humming regulator.	Normal occurrence on hot days.	This is not a defect. It is caused by internal vibrations in the regulator and does not affect the performance or safety of the gas grill. Humming regulators will not be replaced.
Burners will not cross light each other.	Plugged ports along back of burner.	Clean burner ports. See burner maintenance instructions.
"Paint" appears to be peeling inside lid or hood.	Grease build-up on inside surfaces.	This is not a defect. The finish on the lid and hood is porcelain, and will not peel. The peeling is caused by hardened grease, which dries into paint-like shards, that flake off. Regular cleaning will prevent this. See cleaning instructions.
Burner output on "high" setting is too low. (Rumbling noise and fluttering blue flame at burner surface.)	Lack of gas.	Check gas level in propane cylinder.
	Supply hose is pinched.	Reposition supply hose as necessary.
	Dirty or clogged orifice.	Clean burner orifice.
	Spider webs or other matter in venturi tube.	Clean out venturi tube.
Infrared burner (if equipped) flashes back (during operation the burner abruptly makes a loud "whoosh" sound, followed by a continuous blow-torch type sound and grows dim.)	Ceramic tiles overloaded with grease drippings and build-up. Ports are clogged.	Turn burner off and allow to cool for at least two minutes. Relight burner and burn on high for at least five minutes or until the ceramic tiles are evenly glowing red.
	Burner overheated due to inadequate ventilation (too much grill surface covered by griddle or pan.)	Ensure that no more than 75% of the grill surface is covered by objects or accessories. Turn burner off and allow to cool for at least two minutes, then relight.
	Cracked ceramic tile.	Allow burner to cool and inspect very closely for cracks. If any cracks are found, contact your authorized Napoleon dealer to order a replacement burner assembly.
	Leaking gasket surrounding the ceramic tile, or a weld failure in the burner housing.	Contact your authorized Napoleon dealer for instructions on ordering a replacement burner assembly.

KEEP YOUR RECEIPT AS PROOF OF PURCHASE TO VALIDATE YOUR WARRANTY.

Ordering Replacement Parts

Warranty Information

MODEL: _____

DATE OF PURCHASE: _____

SERIAL NUMBER: _____

(Record information here for easy reference)

Before contacting the Customer Care Department, check the NAC Website for more extensive cleaning, maintenance, troubleshooting and parts replacement instructions at www.napoleongrills.com. Contact the factory directly for replacement parts and warranty claims. Our Customer Care Department is available between 9 AM and 5 PM (Eastern Standard Time) at 1-866-820-8686 or fax at 1-705-727-4282. To process a claim, we must be provided with the following information:

1. Model and serial number of the unit.
2. Part number and description.
3. A concise description of the problem ('broken' is not sufficient).
4. Proof of purchase (photocopy of the invoice).

In some cases the Customer Care Representative could request to have the parts returned to the factory for inspection before providing replacement parts. These parts must be shipped prepaid to the attention of the Customer Care Department with the following information enclosed:

1. Model and serial number of the unit.
2. A concise description of the problem ('broken' is not sufficient).
3. Proof of purchase (photocopy of the invoice).
4. Return Authorization Number - provided by the Customer Care Representative.

Before contacting customer care, please note that the following items are not covered by the warranty:

Costs for transportation, brokerage or export duties.

Labor costs for removal and reinstallation.

Costs for service calls to diagnose problems.

Discoloration of stainless steel parts.

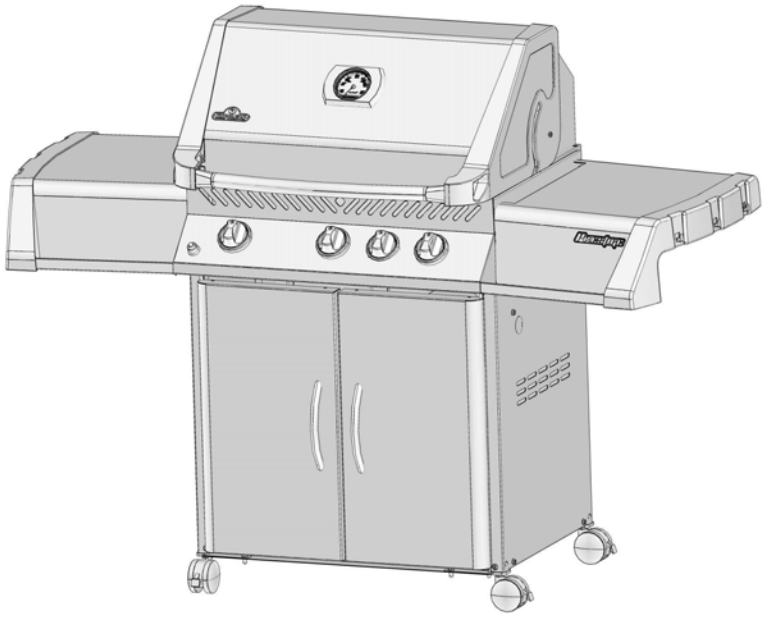
Part failure due to lack of cleaning and maintenance, or use of improper cleaners (oven cleaner).

Dieser Gasgrill darf nur an einem gut belüfteten Ort im Freien benutzt werden, nicht jedoch in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Bereich.

NAPOLEON®
GOURMET GRILLS

SERIENNUMMER-AUFKLEBER VOM KARTON HIER ANBRINGEN

Seriennr.
XXXXXX000000
Model-Nr.



BITTE SORGFÄLTIG AUFBEWAHREN

PRESTIGE 450

⚠ GEFAHR

WENN ES NACH GAS RIECHT:

- **Gaszufuhr zum Gerät absperren.**
- **Flammen löschen.**
- **Haube öffnen.**
- **Wenn es weiterhin nach Gas riechen sollte, dem Gerät fernbleiben und unverzüglich den Gaslieferanten oder die Feuerwehr benachrichtigen.**

⚠ ACHTUNG

Vor dem Zünden dieses Geräts bitte unbedingt den Abschnitt „ZÜNDANLEITUNG" lesen.

In der Nähe dieses oder anderer Geräte dürfen weder Benzin noch andere brennbaren Flüssigkeiten oder Gase gelagert werden. Dies gilt auch für nicht angeschlossene Gasflaschen. Ein Nichtbefolgen dieser Anleitung kann durch Brände oder Explosionen zu Sachschäden und Körperverletzungen, auch zu tödlichen, führen.

Bitte Bewahren Sie Diese Anleitung Auf

CE

Napoleon Appliance Corp.,
214 Bayview Dr., Barrie, Ontario, Canada L4N 4Y8 Phone: 1-866-820-8686
Fax: (705)725-2564 email: wecare@napoleonproducts.com web site: www.napoleongrills.com

Quality System Certified To ISO 9001-2008

N415-0234CE-GB-DE NOV 14/11

NAPOLEON-Gasgrills werden gemäß Qualitätssicherungsnorm ISO 9001-2008 hergestellt.

NAPOLEON-Produkte bestehen aus hervorragenden Bauteilen und Materialien und werden von Fachkräften montiert, die Stolz auf ihre Arbeit sind. Vor dem Verpacken für den Versand sind Ventile und Brenner auf einem Qualitätsprüfstand leckagegeprüft bzw. probegezündet und von einem qualifizierten Techniker inspiziert worden, damit der Kunde genau das Qualitätsprodukt erhält, das er von NAPOLEON erwartet.

Die Beschränkte President-Lebenszeitgarantie Der Napoleon-Gasgrills

Die Firma NAPOLEON garantiert, dass Ihr neuer NAPOLEON-Gasgrill so lange frei von Material- und Verarbeitungsfehlern ist, wie Sie den Gasgrill besitzen. Folgendes ist gedeckt: Alugussteile (Unlackiert), Edelstahlaufsatz, Edelstahlbedienleiste (unbedruckt), aus Rostfreistahl hergestellte Brenner, Stangenroste und Seitenablagen, LUXIDIO®-Endkappen der Seitenablagen, Räder, Knöpfe, porzellanemaillierte Hauben und Hauben aus Rostfreistahl, wobei folgende Beschränkungen gelten: In den ersten zehn Jahren stellt NAPOLEON nach eigenem Ermessen kostenlos Ersatzteile zur Verfügung. Vom elften Jahr an stellt NAPOLEON die Ersatzteile zu 50% des Verkaufspreises zur Verfügung.

Diese beschränkte Garantie gilt für alle anderen Bauteile oder Komponenten wie Druckregler, Rollen, Warmhalteroste aus Edelstahl, vernickelte Zierleisten und Griffe, Schläuche und Anschlüsse, Verbindungselemente und Zubehör und beinhaltet den kostenlosen Ersatz defekter Teile durch NAPOLEON im ersten Jahr ab Kaufdatum.

Bei Teilen wie Anbratplatten aus Rostfreistahl, Infrarot-Keramikbrennern (außer der Gitter),Grillroste aus Gusseisen Zündern (außer der Batterien), Thermometern und Messingventilen stellt NAPOLEON in den ersten drei Jahren der beschränkten Garantie kostenlos Ersatzteile zur Verfügung.

Die Transport- und Arbeitskosten sowie etwaige Exportzölle trägt NAPOLEON nicht.

Bedingungen Und Beschränkungen

Nur dem Erstkäufer und der das Gerät von einem NAPOLEON-Vertragshändler gekauft hat, garantiert NAPOLEON, dass ihre Produkte frei von Verarbeitungsfehlern sind. Dabei gelten folgende Bedingungen und Beschränkungen:

Die Herstellergarantie ist nicht übertragbar und kann auf keinen Fall von einem unserer Vertreter verlängert werden.

Der Gasgrill muss von einem hierfür lizenzierten und autorisierten Techniker installiert werden. Die Installation hat gemäß der mitgelieferten Installationsanleitung sowie der gesetzlichen Bau- und Brandschutzvorschriften zu erfolgen.

Diese beschränkte Garantie deckt keine Schäden, die durch unsachgemäße Bedienung, mangelhafte Wartung, Fettbrände, Umwelteinflüsse, Unfälle, Modifikationen, Missbrauch oder Vernachlässigung entstehen. Der Einbau von Ersatzteilen anderer Hersteller macht diese Garantie null und nichtig.

Weiterhin deckt diese beschränkte Garantie Folgendes nicht ab: Kratzer, Beulen, Lackschäden, Korrosion oder Verfärbung durch Hitze oder scheuernde oder chemische Reinigungsmittel, abgestoßene Porzellanemaille sowie Teile, die bei der Installation des Gasgrill benutzt werden.

Sollte ein Teil in der Garantiezeit soweit beeinträchtigt werden, dass es seine Funktion nicht mehr erfüllt, wird ein Ersatzteil zur Verfügung gestellt.

Nur im ersten Jahr erstreckt sich diese Garantie auf den Ersatz der garantierten Teile, wenn diese trotz Bedienung gemäß Bedienungsanleitung und unter normalen Bedingungen Material- oder Verarbeitungsfehler aufweisen.

Nach dem ersten Jahr kann sich NAPOLEON gemäß dieser beschränkten President-Lebenszeitgarantie nach eigenem Ermessen sämtlicher Garantieverpflichtungen entledigen, indem sie dem Erstkäufer den Großhandelspreis eines defekten Garantieteils erstatten.

NAPOLEON ist nicht verantwortlich für Installations-, Arbeits- oder sonstige Kosten oder Auslagen, die in Verbindung mit der Installation eines Garantieteils anfallen; solche Kosten sind nicht von dieser Garantie gedeckt.

Ungeachtet der Bestimmungen in dieser beschränkten President-Lebenszeitgarantie beschränkt sich NAPOLEONs Verantwortung auf das Obige und deckt auf keinen Fall etwaige Neben-, Folge- oder indirekte Schäden.

In diesen Garantiebestimmungen werden NAPOLEONs Verpflichtung und Haftung bezüglich NAPOLEON-Gasgrills definiert. Sonstige ausdrücklichen oder angenommenen Gewährleistungen bezüglich dieses Produkts, seiner Bauteile und seines Zubehörs sind ausgeschlossen.

Im Zusammenhang mit dem Verkauf dieses Produkts übernimmt NAPOLEON keine weiteren Verpflichtungen und autorisiert auch Dritte nicht dazu, in ihrem Namen weitere Verpflichtungen zu übernehmen. NAPOLEON ist nicht verantwortlich für Überbrennen, Ausblasen durch äußere Einflüsse wie starke Winde, unzureichende Belüftung usw.

Für Beschädigungen des Gasgrills durch Wettereinflüsse, Hagel, schlechte Behandlung und schädliche Chemikalien oder Reinigungsmittel ist NAPOLEON nicht verantwortlich.

Im Garantiefall ist der Kaufbeleg oder eine Kopie davon zusammen mit der Serien- und der Modellnummer vorzulegen.

NAPOLEON behält sich im Fall eines Garantieanspruchs das Recht vor, das Produkt oder ein Teil des Produkts von einem Firmenvertreter inspizieren zu lassen.

Die Transport- und Arbeitskosten sowie etwaige Exportzölle trägt NAPOLEON nicht.

ACHTUNG! Ein Nichtbefolgen dieser Anleitung kann durch Brände oder Explosionen zu Sachschäden und Körperverletzungen, auch zu tödlichen, führen.

Vorsichtsmassnahmen

- Bei der Montage dieses Gasgrills müssen die Anweisungen im Handbuch genau befolgt werden. Falls der Grill vollständig montiert aufbewahrt wurde, müssen die Montageanweisungen erneut überprüft und die erforderlichen Prüfungen auf Gaslecks durchgeführt werden, bevor der Grill in Betrieb genommen wird.
- Vor dem ersten Gebrauch des Grasgrills die gesamte Anleitung lesen.
- Dieser Gasgrill darf nur an einem gut belüfteten Ort im Freien benutzt werden, nicht jedoch in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Bereich.
- Dieser Gasgrill ist nicht für Wohnmobile oder Boote gedacht.
- Bei der Benutzung sollte der Gasgrill an einem windgeschützten Ort stehen, da starke Winde die Leistung des Grills beeinträchtigen.
- Auf keinen Fall darf dieser Gasgrill modifiziert werden.
- Gerät nicht unter eine brennbare Dachkonstruktion stellen.
- Mindestabstand zu brennbaren Gegenständen einhalten (16”(410mm) nach hinten, 7”(178mm) zur Seite). Zu Vinylverkleidungen oder großen Glasscheiben werden größere 24”(610mm) Abstände empfohlen.
- Wenn der Gasgrill nicht benutzt wird, muss die Gaszufuhr an der Gasflasche oder die Erdgaszuleitung abgesperrt werden.
- Wenn am Grill eine Gasflasche angeschlossen ist, muss das Gerät samt Flasche an einem gut belüfteten Ort im Freien stehen.
- Soll der Gasgrill in einem Gebäude aufbewahrt werden, muss die Gasflasche abgenommen und im Freien an einem gut belüfteten Ort, zu dem Kinder keinen Zugang haben, gelagert werden. Gasflaschen dürfen nicht in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Raum gelagert werden.
- Vor jeder Benutzung muss der Gasschlauch untersucht werden. Wenn der Schlauch stark abgerieben oder eingeschnitten ist, muss er vor Benutzung des Gasgrills mit einem vom Hersteller empfohlenen Schlauch ersetzt werden.
- Der Schlauch darf nicht unter der Tropfpfanne verlaufen. Der vorgeschriebene Abstand des Schlauchs zum Boden des Geräts ist einzuhalten.
- Vor dem ersten Gebrauch, jährlich und nach Austausch eines Gasbauteils stets eine Leckageprüfung durchführen.
- Grill stets genau nach Anleitung zünden.
- Wenn das Gasflaschenventil geöffnet wird, müssen die Brennerventile geschlossen sein.
- Kinder, aber auch Erwachsene, sollten auf die Gefahren hingewiesen werden, die heiße Flächen mit sich bringen. Kleinkinder dürfen sich nur unter Aufsicht von Erwachsenen in der Nähe des Gasgrills aufhalten.
- Grill während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Brenner nicht bei geschlossener Haube zünden.
- Rückseitigen Brenner nicht gleichzeitig mit den Hauptbrennern betreiben.
- Grill nicht bewegen, wenn er heiß oder in Betrieb ist.
- Keine Anzünder, Streichhölzer oder sonstigen brennbaren Materialien auf das Gewürzregal legen.
- Stromversorgungskabel und Gasschlauch sind von heißen Flächen fernzuhalten.
- Die Anbratplatten gemäß Installationsanleitung positionieren. Die Löcher nach vorn ausrichten (Falls zutreffend).
- Fettschale und Anbratplatten regelmäßig säubern, damit es nicht zu Fettbränden kommen kann.
- Vor dem Zünden des rückseitigen Brenners die Warmhaltefläche entfernen. (Große Hitze beschädigt die Warmhaltefläche.)
- Venturirohr des Infrarotbrenners regelmäßig auf Spinnweben und andere Verschmutzungen hin untersuchen. Werden solche Verschmutzungen festgestellt, ist das gesamte Rohr zu säubern.
- Aufflammen nicht mit Wasser löschen.
- Auf heiße Keramikbrenner darf kein kaltes Wasser kommen (Regen, Sprinkler, Wasserschlauch usw.). Durch den großen Temperaturunterschied können die Keramikfliesen reißen.
- Gerät nicht mit einem Hochdruckreiniger säubern.

Gasflaschen

Es dürfen nur Gasflaschen benutzt werden, die die einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen erfüllen. Die Mindestflaschengröße bei Butan ist 13 kg, bei Propan 6 kg. Die Flasche muss eine für den Betrieb ausreichende Gasmenge liefern können. Im Zweifelsfall wird der Gaslieferant mit Informationen helfen.

- Das Ventil der Gasflasche ist vorsichtig zu behandeln.
- Eine Flasche, die die gesetzlichen Bestimmungen nicht erfüllt, darf nicht angeschlossen werden.

Eine mehr als 7 kg (maximale Größe 465mm hoch durch ausgedehnte 306mm) fassende Flasche muss außerhalb der Einfassung (unter der rechten Seitenablage) auf ebenem Boden stehen. Kleinere Flaschen können innerhalb der Einfassung in der Aussparung im unteren Regal stehen. Nur angeschlossene Gasflaschen dürfen in der Einfassung oder nahe am Gerät stehen. Reserveflaschen dürfen nicht in der Nähe eines betriebenen Geräts gelagert werden. Gasflaschen dürfen weder großer Hitze noch dem direkten Sonnenlicht ausgesetzt werden.

ACHTUNG! Der Schlauch muss den vorgeschriebenen Abstand zum Boden des Geräts haben. Wenn der Schlauch heiße Flächen berührt, kann er schmelzen und undicht werden und einen Brand verursachen.

FLASCHENANSCHLUSS: Es ist sicherzustellen, dass der Gasreglerschlauch knickfrei ist. Kappe oder Stöpsel vom Flaschenventil entfernen. Regler an das Flaschenventil anschließen. *Vor der Benutzung des Grills alle Verbindungen auf Leckagen überprüfen.* Ein Leckagetest muss jährlich, nach jedem Anschließen einer Flasche und nach Auswechseln eines Gasbauteils durchgeführt.

ACHTUNG!

- Schlauch nicht unterhalb der Auffangschale verlegen.
- Schlauch nicht im Zwischenraum zwischen dem unteren Regal und der hinteren Abdeckung verlegen.
- Schlauch nicht über die Oberseite der hinteren Abdeckung verlegen.
- Alle Schlauchanschlüsse mit zwei Rohrschlüsseln fest anziehen. Kein Teflon-Abdichtungsband oder Dichtungskitt für die Rohrverbindungen verwenden.
- Den Schlauch von heißen Oberflächen fernhalten. Schmelzen des Schlauchs kann zu Bränden führen.
- Ersatzschläuche nicht im Unterschrank des Grills aufbewahren, da hier größere Gefahr besteht, dass der Schlauch mit einer heißen Oberfläche in Kontakt kommen, schmelzen und zu einem Gasleck und Bränden führen kann.
- Alle Verbindungen mit Seifenlauge auf Gaslecks überprüfen. Folgen Sie den Anweisungen für die Suche nach Gaslecks in diesem Handbuch.

Gasschlauch

- Gehören Schlauch und Regler nicht zum Lieferumfang, dürfen nur solche Schläuche und Regler verwendet werden, die die einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen erfüllen.
- Gerät nicht an eine permanente Gasversorgung anschließen.
- Der Schlauch darf nicht mit Fett oder sonstigen heißen Flüssigkeiten oder Bauteilen des Geräts in Berührung kommen.
- Schlauch regelmäßig überprüfen. Ein Schlauch, der Risse oder Schmelzstellen aufweist oder abgenutzt ist, muss vor der nächsten Benutzung des Geräts ersetzt werden.
- Es wird eine Schlauchlänge von 0,5 m empfohlen. Der Schlauch darf nicht länger als 1,5 m sein.
- Beim Anschließen ist darauf zu achten, dass der Schlauch knickfrei und nicht verdreht ist.
- Der Schlauch ist vor dem aufgedruckten Ablaufdatum auszuwechseln.

Regler

In der folgenden Tabelle sind die Anschlusswerte des Geräts aufgeführt.

			Propan / Butan		Erdgas		
Brenner	Düsengrösse		(Grob)Leistung (Insgesamt)	Gasverbrauch (Insgesamt)	Düsengrösse	(Grob)Leistung (Insgesamt)	Gasverbrauch (Insgesamt)
	I	II			III		
Haupt	61	65	12.3kW	894 g/hr	1.55mm	13kw	1235 L/hr
Hinten	58	63	4.7 kW	342 g/hr	1.45mm	3.8kw	361 L/hr
Seite	61	66	4.0 kW	291 g/hr	1.45mm	3.7kw	352 L/hr

Zugelassene Gase / Druck - Die Werte Ihres Geräts stehen auf dem Typenschild.

Gaskategorie	$I_{3B/P(30)}$	$I_{3+(28-30/37)}$	$I_{3B/P(50)}$	I_{2H}	I_{2E}	I_{2E+}	I_{2L}
Düsengröße (siehe oben)	I	I	II	III	III	III	III
Gasdruck	Butan: 30 mbar Propane: 30mbar	Butane 28-30mbar Propane 37mbar	Butane 50mbar Propane 50mbar	G20 bei 20mbar	G20 bei 20/25 mbar	G20/G25 bei 20/25 mbar	G25 bei 25mbar
Länder	DK, FI, NL, NO, SE	BE, ES, FR, GB, IE, IT, PT	DE, AT	AT, BG, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR	DE, LU, PL	BE,FR	NL

Die Regler für Butan und Propan müssen für mindestens (450's) 1500 g/h ausgelegt sein. Der Regler darf nicht modifiziert werden. Nur Regler verwenden, die den oben aufgeführten Druck liefern. Erdgas Grill ist mit einem internen Druckregler ausgestattet. Der interne Druckregler hat einen Auslassdruck von 18,5 mbar für Erdgas und erfordert keine Modifizierung oder Anpassung. Ersetzen Sie den Druckregler nur mit vom Hersteller vorgegebenen Modellen.

Anleitung Für Die Leckageprüfung

ACHTUNG! Ein Leckagetest muss vor der ersten Benutzung, jährlich und nach Auswechseln oder Warten eines Gasbauteils durchgeführt werden.

ACHTUNG! Während der Prüfung ist Rauchen verboten. Alle Zündquellen sind zu entfernen.

Leckageprüfung: Ein Leckagetest muss vor der ersten Benutzung, jährlich und nach Auswechseln oder Warten eines Gasbauteils durchgeführt werden. Während der Prüfung ist Rauchen verboten. Alle Zündquellen sind zu entfernen. Die zu prüfenden Stellen sind auf der *Leckageprüfzeichnung* aufgeführt.

Alle Brenner abstellen. Flaschenventil aufdrehen.

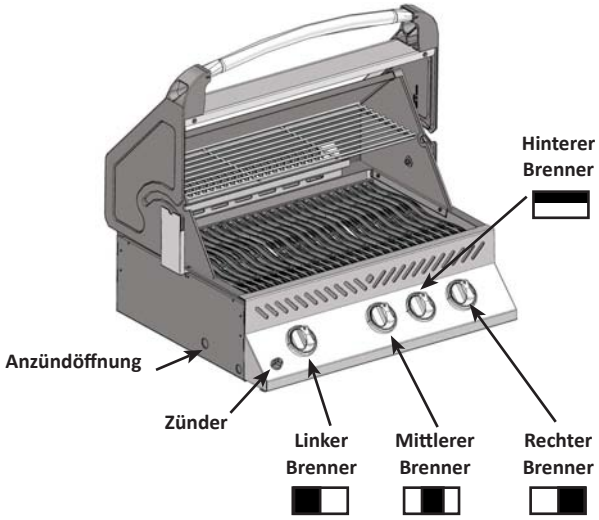
Seifenwasser (halb Wasser, halb Flüssigseife) auf alle Anschlüsse und Verbindungen an Regler, Schlauch, Verteiler und Ventile auftragen.

Leckagen werden durch Blasenbildung angezeigt. Leckage durch Festdrehen des Anschlusses oder Austausch des Teils durch ein vom Händler empfohlenes Teil beseitigen.

Bleibt die Leckage bestehen, Flaschenventil zudrehen, Regler abnehmen und Grill vom Gaslieferanten oder Händler untersuchen lassen. Das Gerät darf erst wieder benutzt werden, wenn die Leckage behoben ist.

Gaszufuhr abstellen.

Zündanleitung



ACHTUNG! **Haube öffnen.**

ACHTUNG! **Flaschenventil bei geschlossenen Brennerventilen öffnen.**

Ausschaltstellung

Zünden eines Rohr Hauptbrenners	Zünden des hinteren Brenners (Falls vorhanden)	Zünden eines Infrarot Hauptbrenners (Falls vorhanden)	Zünden des Seitenbrenners (Falls vorhanden)
1. Haube öffnen.	1. Haube öffnen.	1. Haube öffnen.	1. Brennerdeckel öffnen.
2. Linken Rohrbrenner auf höchste Stufe stellen.	2. Warmhaltefläche abnehmen.	2. Linken oder rechten Infrarotbrenner auf höchste Stufe stellen.	2. Seitenbrenner auf höchste Stufe stellen.
3. Zündknopf drücken und gedrückt halten, bis Brenner zündet; oder mit Streichholz anzünden	3. Hinteren Brenner auf höchste Stufe stellen.	3. Zündknopf drücken und gedrückt halten, bis Brenner zündet; oder mit Streichholz anzünden	3. Zündknopf drücken und gedrückt halten, bis Brenner zündet; oder mit Streichholz anzünden
4. Wenn die Zündung nicht sofort erfolgt, Brenner abstellen. 5 Minuten warten.	4. Zündknopf drücken und gedrückt halten, bis Brenner zündet; oder mit Streichholz anzünden	4. Wenn die Zündung nicht sofort erfolgt, Brenner abstellen. 5 Minuten warten.	4. Wenn die Zündung nicht sofort erfolgt, Brenner abstellen. 5 Minuten warten.
5. Wenn der linke Brenner auf höchster Stufe brennt, den mittleren und/oder rechten Brenner auf höchste Stufe stellen.	5. Wenn die Zündung nicht sofort erfolgt, Brenner abstellen. 5 Minuten warten.		

ACHTUNG! **Der hintere Brenner darf nicht zusammen mit dem Hauptbrenner benutzt werden.**

Grillanleitung

Beim allerersten Erhitzen gibt der Gasgrill einen leichten Geruch ab. Der Geruch wird durch das „Einbrennen" der Innenlacke und Verdunsten der Schmiermittel aus der Fertigung verursacht, ist ganz normal und tritt später nicht mehr auf. Vor der ersten Benutzung sollten Sie darum die Hauptbrenner etwa eine halbe Stunde mit größter Hitze brennen lassen. Vor dem Grillen von magerem Fleisch wie Hähnchenbrust oder mageres Schweinefleisch ist es am besten, die Roste vor dem Vorwärmen zu ölen, damit das Fleisch nicht anklebt. Beim Grillen von sehr fettem Fleisch kann es zum Aufflammen kommen. Um Aufflammen zu verhindern, können Sie Fett abschneiden oder mit niedrigerer Temperatur grillen. Wenn es zum Aufflammen kommt, legen Sie das Fleisch von der Flamme weg zur Seite und stellen die Temperatur herunter. Lassen Sie die Haube offen. Eine detaillierte Anleitung finden Sie in Napoleons Grill-Kochbuch.

Grillen Mit Den Hauptbrennern: Vor dem Anbraten von Grillgut wird 10 Minuten Vorwärmen empfohlen. Dafür werden alle Hauptbrenner auf die höchste Stufe gestellt und die Haube geschlossen. Kurz zu grillende Nahrungsmittel wie Fisch und Gemüse können bei offener Haube gegrillt werden. Beim Grillen bei geschlossener Haube ist die Temperatur gleichmäßiger und höher, sodass die Grillzeit kürzer ist und das Fleisch gleichmäßiger gegrillt wird. Benötigt ein Grillgut länger als 30 Minuten, wie z. B. ein Braten, so kann es indirekt gekocht werden (Braten neben den gezündeten Brenner stellen). Vor dem Grillen von magerem Fleisch wie Hähnchenbrust oder mageres Schweinefleisch ist es am besten, die Roste vor dem Vorwärmen zu ölen, damit das Fleisch nicht anklebt. Beim Grillen von sehr fettem Fleisch kann es zum Aufflammen kommen. Um Aufflammen zu verhindern, können Sie Fett abschneiden oder mit niedrigerer Temperatur grillen. Wenn es zum Aufflammen kommt, legen Sie das Fleisch von der Flamme weg zur Seite und stellen die Temperatur herunter. Lassen Sie die Haube offen. Eine detaillierte Anleitung finden Sie in Napoleons Grill-Kochbuch.

Direktes Garen: Grillgut direkt über der Wärmequelle auf den Grill legen. Diese Methode wird üblicherweise zum Braten von Speisen verwendet, die keine langen Kochzeiten erfordern - Hamburger, Steaks, Geflügelstücke, Gemüse usw. Das Grillgut wird zunächst scharf angebraten, um Säfte und Aromen im Grillgut „einzusiegeln". Anschließend wird die Temperatur verringert, um das Gericht punktgenau fertig zu garen.

Indirektes Garen: Hierbei kann nur einer oder auch mehrere Brenner verwendet werden. Grillgut über einem nicht gezündeten Brenner auf den Grill legen. Die Wärme zirkuliert um das Grillgut und sorgt so für langsames und gleichmäßiges Garen. Diese Kochmethode ist vergleichbar mit dem Garen im Backofen und wird üblicherweise für größere Fleischstücke wie Braten, ganze Hähnchen oder Pute verwendet. Sie eignet sich aber auch für die Zubereitung von Grillgut, das leicht zum Aufflammen führen kann. Aufgrund der niedrigeren Temperaturen und längeren Kochzeiten ist dies die zuverlässigste Garmethode zum Grillen zarter und saftiger Fleischstücke.

Verwendung Des Rückseitigen Brenners: (Falls vorhanden) Warmhalterost vor dem Betrieb entfernen. Grillroste sollten ebenfalls entfernt werden, falls sie die Verwendung des Drehspießes behindern. Der rückseitige Brenner ist für den Einsatz mit dem Drehspieß-Set konzipiert, dass über Ihren Napoleon-Händler bezogen werden kann. Siehe Anweisungen für die Montage des Drehspieß-Sets. Zur Verwendung des Gegengewichts den Drehspießmotor vom Gasgrill entfernen. Den Spieß mit dem Grillgut in die beiden Einhängevorrichtungen an der Innenseite des Grills einlegen. Das Fleischstück wird naturgemäß mit der schwereren Seite nach unten hängen. Arm und Gewicht des Gegengewichts anziehen, bis der Arm nach oben zeigt. Das Gegengewicht nach innen oder außen verschieben, bis das Gewicht auf dem Spieß gleichmäßig verteilt ist und dann festdrehen. Den Motor wieder aufsetzen und mit dem Grillen beginnen. Einen Auffangbehälter unter dem Grillgut platzieren. Der aufgefangene Bratensaft kann zum Bepinseln des Fleisches oder zur Herstellung einer köstlichen Soße verwendet werden. Falls nötig, zusätzliche Flüssigkeit zum Übergießen oder Bepinseln zufügen. Rückseitigen Brenner zunächst auf hoher Flamme betreiben, bis das Fleisch angebräunt ist und dann die Flamme reduzieren, um das Fleisch fertig zu garen. Auf diese Art wird das Grillgut versiegelt und das Fleisch bleibt zart und saftig. Die Grillhaube stets geschlossen halten, um ein optimales Kochergebnis zu erzielen. Braten und Geflügel erhalten eine knusprigbraune Kruste und das Fleisch bleibt zart und saftig. Beispielsweise benötigt ein Brathuhn mit einem Gewicht von 1,5 kg mit dem Drehspieß ca. 1½ Stunden (bei mittlerer bis hoher Flamme). Weitere Anweisungen finden Sie im Napoleon-Grillkochbuch mit exklusiven Rezepten für alle Gelegenheiten.

VORSICHT! Barbecuesoße und Salz kann korrosiv wirken und schnell zur Korrosion des Grills und einzelner Bauteile führen, wenn keine regelmäßige Reinigung durchgeführt wird.

Verwendung des Infrarot-Seitenbrenners (falls vorhanden): Der Gasgrill sollte so positioniert werden, dass der Seitenbrenner möglichst windgeschützt ist, da starke Winde die Leistung des Seitenbrenners beeinträchtigen können. Der Seitenbrenner ist mit einem Grillrost aus Gusseisen ausgestattet, welches auf zwei Höhen einsetzbar ist. Die niedrigere Position kann wie ein normales Gaskochfeld verwendet werden und eignet sich zur Zubereitung von Soßen, Suppen usw. Die höhere Position eignet sich zum Braten von Fleisch. (Siehe Anweisungen unter der Haube des Seitenbrenners.)

ACHTUNG! Seitenbrenner nicht schließen, solange der Grill in Betrieb oder noch heiß ist.

ACHTUNG! Den Grillrost nicht verstellen, solange er heiß oder in Betrieb ist.

ACHTUNG! Seitenbrenner NICHT zum Frittieren verwenden, da das Kochen mit Öl zu gefährlichen Bedingungen führen kann.

1. Folgen Sie den Anweisungen für das Anzünden des Infrarotbrenners und betreiben Sie den Grill bei offener Haube für 5 Minuten oder bis die Keramik-Brenner rot glühen.

2. Fleisch oder anderes Grillgut auf den Grill legen und gemäß den in der Tabelle für das Infrarotgrillen angegebenen Zeiten grillen.

3. Nach Geschmack auf hoher, mittlerer oder niedriger Temperatur über dem Infrarotbrenner weitergrillen und die Speisen oft wenden oder Speisen vom Infrarotbrenner wegschieben, Haube schließen und auf Ofentemperatur langsam fertig garen.

ACHTUNG! Die Infratrotbrenner erzeugen eine sehr intensive Hitze - Grillgut nicht unbeaufsichtigt auf dem Brenner lassen, da es schnell anbrennen kann. Bei Verwendung der Infrarotbrenner auf hoher Flamme die Haube offen lassen. Die intensive Hitze sorgt für ausreichende Brattemperaturen auch bei geöffneter Haube. Dies erlaubt auch das bessere Überwachen des Grillguts, um Anbrennen zu vermeiden.

Schutz der Infrarotbrenner: Die Infratrotbrenner des Napoleon-Grills sind für eine lange Lebensdauer ausgelegt. Es sind jedoch einige Maßnahmen erforderlich, um Risse in den keramischen Brenneroberflächen zu vermeiden, die zu Brennerfehlfunktionen führen können.

- Die Keramik-Brenner dürfen niemals direkt mit Wasser in Berührung kommen.
- Die Keramik-Brenner niemals mit harten Gegenständen in Kontakt bringen oder berühren.
- Kaltes Wasser (Regen, Rasensprenger, Gartenschlauch usw.) von den Keramik-Brennern fernhalten. Große Temperaturunterschiede können zu Rissen in der keramischen Oberfläche führen.

Schäden, die aufgrund der Nichtbefolgung dieser Maßnahmen entstehen, unterliegen nicht der Garantiepflicht von Napoleon.

Infrarotwärme

Die meisten Menschen wissen nicht, dass unsere natürliche Wärmequelle, die Sonne, die Erde hauptsächlich mit Infrarotenergie wärmt. Infrarotenergie ist eine Form der elektromagnetischen Energie mit einer etwas größeren Wellenlänge als die Farbe Rot des Lichtspektrums, aber einer etwas geringeren als die der Radiowellen. Diese Energie wurde 1800 von Sir William Herschel entdeckt, der das Sonnenlicht mit Hilfe eines Prismas in seine Bestandteile zerlegte. Er wies nach, dass die meiste Wärme des Sonnenlichts im Bereich neben dem roten Ende des Spektrums, wo das Licht nicht mehr sichtbar ist, zu finden ist. Dies ist der Bereich der Infrarotenergie. Die meisten Materialien absorbieren Infrarotstrahlung in einem breiten Wellenlängenbereich und werden dadurch erwärmt. Ebenso fühlen wir Wärme auf der Haut, wenn wir uns dem Sonnenlicht aussetzen. Die Infrarotstrahlung der Sonne wandert durch das Vakuum des Weltraums und die Atmosphäre und dringt in unsere Haut ein. Die Bewegung der Moleküle der Haut wird verstärkt, was zu stärkerer interner Reibung führt und Wärme erzeugt, die wir fühlen können.

Nahrungsmittel können genauso mit Infrarotstrahlung erhitzt werden. Dabei ist Holzkohle die herkömmliche Art des Infrarotkochens, mit der wir alle vertraut sind. Die glühenden Kohlen geben Infrarotenergie an das Grillgut ab, wobei der Trocknungseffekt sehr gering ist. Bratensaft und Öle, die dem Grillgut entweichen, tropfen hinunter in die Holzkohle, sodass ein Rauch aufsteigt, der dem Grillgut den herrlichen Grillgeschmack verleiht. Die Infrarotbrenner der Napoleon-Grills funktionieren genauso. Jeder der Brenner hat 10.000 Löcher. Aus jedem Loch tritt eine Flamme aus, die die Keramikoberfläche zur Rotglut bringen. Die glühende Oberfläche strahlt Infrarotwärme auf das Grillgut ab, ohne dass man sich mit Holzkohle herumschlagen muss. Außerdem ist die Wärme gleichmäßig über die ganze Fläche verteilt und einfacher zu regeln als ein Holzkohlefeuer. Zum schnellen Anbraten können die Brenner ganz aufgedreht und zum langsamen Kochen heruntergestellt werden. Wie schwierig das bei einem Holzkohlefeuer ist, wissen wir alle. Normale Gasbrenner erhitzen das Grillgut auf andere Weise. Die Luft um den Brenner herum wird durch den Verbrennungsprozess erhitzt und steigt zum Grillgut auf, das dann gebraten wird. Die Grilltemperatur ist geringer, was für Meeresfrüchte und Gemüse ideal ist. Kurz gesagt: Napoleons Infrarotbrenner erzeugen eine Anbrathitze, die zu saftigeren, geschmackvolleren Steaks, Hamburgern und sonstigen Fleischgerichten führt. Grillzeiten und Grilltipps finden Sie in der Infrarot-Grilltabelle.

Infrarot-Grilltabelle

Grillgut	Brennerstufe	Grillzeit	Empfehlungen
Steak, 2,5 cm dick	2 Min. pro Seite auf höchster Stufe 2 Min. pro Seite auf höchster Stufe, dann mittlere Stufe 2 Min. pro Seite auf höchster Stufe, dann mittlere Stufe	Englisch: 4 Min. Medium: 6 Min. Durch: 8 Min.	Durchwachsenes Fleisch eignet sich am besten zum Grillen. Das Fett macht das Fleisch zart und saftig.
Hamburger, 2,5 cm dick	2 Min. pro Seite auf höchster Stufe 2,5 Min. pro Seite auf höchster Stufe 3 Min. pro Seite auf höchster Stufe	Englisch: 4 Min. Medium: 5 Min. Durch: 6 Min.	Wieweit der Hamburger durch sein soll, kann man auch durch seine Dicke bestimmen. Hickoryspäne im Räucherkasten des Napoleon-Grills gibt dem Fleisch einen exotischen Geschmack.
Hähnchenstücke	2 Min. pro Seite auf höchster Stufe, dann mittlere bis unterste Stufe	20-25 Min.	Gelenk zwischen Ober- und Unterschenkel auf der hautlosen Seite ¾ durchschneiden, damit das Fleisch flach auf dem Grill liegt. So wird es schneller und gleichmäßiger gegrillt. Mesquitspäne im Räucherkasten des Napoleon-Grills verleiht dem Fleisch einen ganz besonderen Geschmack.
Schweinekotelett	Mittlere Stufe	6 Min. pro Seite	Vor dem Grillen überschüssiges Fett abschneiden. Dicke Koteletts werden zarter.
Spare Ribs	5 Min. auf höchster Stufe, dann niedrige Stufe zum Garen	20 Min. pro Seite, oft wenden	Magere, fleischige Spareribs sind die besten. Solange grillen, bis das Fleisch sich leicht von den Knochen lösen lässt.
Lammkotelett	5 Min. auf höchster Stufe, dann mittlere Stufe zum Garen	15 Min. pro Seite	Vor dem Grillen überschüssiges Fett abschneiden. Dicke Koteletts werden zarter.
Würstchen	Mittlere bis niedrigste Stufe	4-6 Min.	Dicke Würstchen sind am besten geeignet. Vor dem Grillen der Länge nach aufschlitzen.

Reinigungsanleitung

VORSICHT! Beim reinigungsanleitung sollten Arbeitshandschuhe und eine Schutzbrille getragen werden.

VORSICHT! Zum Reinigen müssen die Brenner ausgeschaltet sein. Heiße Flächen nicht ungeschützt berühren. Grill an einen Ort stellen, wo das Reinigungsmittel keinen Schaden anrichten kann (nicht auf die Terrasse oder den Rasen). Kein Teil dieses Gasgrills darf mit Ofenreiniger gesäubert werden. Grillroste oder andere Teile des Gasgrills nicht in einem selbstreinigenden Ofen säubern. Gasgrill regelmäßig reinigen, da Barbecue-Sauce und Salz das Metall angreifen.

Hinweis: In chlorid- und sulfidhaltigen Umgebungen kann auch rostfreier Stahl oxidieren oder Flecken aufweisen. Dazu gehören insbesondere Küstenregionen und andere extreme Bedingungen, z. B. die nähere Umgebung von Pools und Whirlpools, die von hoher Wärme und Luftfeuchtigkeit gekennzeichnet ist. Diese Flecken werden manchmal mit Rost verwechselt, aber sie können einfach entfernt und vermieden werden. Reiben Sie alle rostfreien Stahlflächen alle 3 bis 4 Wochen mit Leitungswasser und einem Reinigungsmittel für rostfreien Stahl ab, um die Entstehung von Flecken zu verhindern.
Grill- und Warmhalteroste: Grillroste und Warmhalterost sind am leichtesten während der Vorwärmphase zu reinigen. Verwenden Sie eine Grillbürste mit Messingborsten. Zur Entfernung von hartnäckigen Flecken kann Stahlwolle verwendet werden. Aufgrund der hohen Temperaturen auf der Kochfläche kommt es bei regelmäßigem, normalem Gebrauch zu einer dauerhaften Verfärbung der Edelstahlroste (falls vorhanden).

Grillroste aus Gusseisen: Die Grillroste aus Gusseisen, mit denen Ihr neuer Grill standardmäßig ausgeliefert wird, gewährleisten überdurchschnittliche Speicherung und Verteilung von Wärme. Durch regelmäßige Pflege der Grillroste mit Öl bildet sich eine Schutzschicht, die den Grillrost besser vor Korrosion schützt und auch dessen Antihaft-Eigenschaften noch weiter verbessert.

Vor der ersten Verwendung: Die Grillroste per Hand mit einem milden Spülmittel und Wasser reinigen, um jegliche herstellungsbedingte Rückstände zu entfernen. (Niemals in die Spülmaschine!) Sorgfältig mit heißem Wasser abspülen und mit einem weichen Tuch vollständig abtrocknen. Dies ist wichtig, um das Eindringen von Feuchtigkeit in das Gusseisen zu verhindern.

Einbrennen: Verwenden Sie ein weiches Tuch, um die gesamte Fläche des Grillrostes mit Pflanzenfett einzureiben. Stellen Sie sicher, dass auch alle Aussparungen und Ecken mit einer Ölschicht bedeckt sind. Verwenden Sie keine salzhaltigen Fette, wie beispielsweise Butter oder Margarine. Heizen Sie den Grill 15 Minuten vor, und platzieren Sie dann die mit Öl eingeriebenen Grillroste auf dem Grillgerät. Schließen Sie die Grillhaube, und drehen Sie das Bedienelement auf mittlere Stufe. Lassen Sie die Grillroste für ca. eine halbe Stunde bei dieser Temperatur auf dem Grill „einbrennen". Stellen Sie dann alle Brenner auf „OFF" (Aus), und stellen Sie die Gaszufuhr ab. Lassen Sie die Grillroste auf dem Grillgerät vollständig abkühlen. Während der Grillsaison sollte dieser Vorgang mehrere Male wiederholt werden, um die Grillroste gut einzubrennen. Es ist jedoch nicht nötig, diesen Vorgang bei jedem Gebrauch zu wiederholen (Tipps zur täglichen Pflege vor dem Grillen finden Sie untenstehend).

Vor dem Grillen: Reiben Sie die Oberfläche des Grillrostes vor dem Vorwärmen und Reinigen mit einer Messing-Grillbürste vollständig mit Pflanzenfett ein. Den Grill vorwärmen und alle Grillrückstände mit der Grillbürste (Messingborsten) entfernen.

Grillroste aus Edelstahl: (Upgrade-Kit zur Nachrüstung erhältlich – siehe Ersatzteilliste). Grillroste aus Edelstahl sind von großer Lebensdauer und rostbeständig. Sie erfordern weniger Vorbehandlung und Pflege als Grillroste aus Gusseisen. Sie sollten die obenstehenden Hinweisen zur täglichen Pflege befolgen, obwohl es u. U. ausreichend sein kann, die Grillroste nur vorzuwärmen und mit einer Drahtbürste zu reinigen.

Bedienleiste: Die Bedienleistenbeschriftung wird direkt auf die Edelstahloberfläche gedruckt und bei sachgerechter Pflege bleibt der Aufdruck dunkel und lesbar. Zur Reinigung der Bedienleiste warme Seifenlauge oder Edelstahlreiniger verwenden. Edelstahlreiniger ist bei Ihrem Napoleon-Händler erhältlich. Keine scheuernden Reinigungsmittel zur Reinigung von Edelstahlflächen verwenden. Dies kann vor allem auf der Bedienleiste zum Abrieb der aufgedruckten Beschriftung führen.

Das Innere Des Gasgrills: Grillroste entfernen. Gusseiserne Seiten und die Innenseite der Haube mit einer weichen Messingdrahtbürste von losem Schmutz befreien. Anbratplatten mit einem Spachtel oder Schaber abkratzen, und die Asche mit einer Drahtbürste beseitigen. Anbratplatten abnehmen, und die Brenner mit einer Messingdrahtbürste reinigen. Den Schmutz aus dem Inneren des Gasgrills in die Tropfpfanne fegen. Anbratplatten wieder einsetzen und auf richtige Positionierung achten (siehe Zusammenbauanleitung).

Tropfpfanne : zum Reinigen herausziehen. Sie sollte nach vier- bis fünfmaligem Benutzen des Grills ausgeleert werden. Das Fett läuft durch die unter dem Gasgrill befindliche Tropfpfanne und sammelt sich in einer Einweg-Fettschale unterhalb der Tropfpfanne. Eine zu große Ansammlung von Fett stellt eine Feuergefahr dar. Tropfpfanne nicht mit Alufolie oder Sand auskleiden, da das Fett am Durchfließen gehindert wird. Pfanne mit einem Spachtel oder Schaber auskratzen; Inhalt in die Einweg-Fettschale fegen. Schale je nach Häufigkeit der Benutzung alle zwei bis vier Wochen auswechseln. Ersatzschalen gibt es beim Napoleon-Händler.

Reinigen Der Aussenseite Des Gasgrills: Lackierte, Porzellan- oder Rostfreistahlteile nicht mit Scheuermitteln säubern. Die Porzellanemaille ist besonders vorsichtig zu behandeln. Die Emaillebeschichtung ist wie Glas und platzt beim Anschlagen leicht ab. Emaille-Reparaturmaterial ist von Ihrem Napoleon-Händler erhältlich. Außenflächen am besten in handwarmem Zustand mit warmem Seifenwasser reinigen. Rostfreistahl mit einem entsprechenden Reinigungsmittel oder einem nicht scheuernden Reinigungsmittel säubern. Stets in Strukturrichtung wischen. Keine Stahlwolle verwenden, da sie Kratzspuren hinterlässt. Rostfreistahl verfärbt sich unter Hitze goldfarben oder braun. Diese Verfärbung ist normal und beeinträchtigt die Leistung des Grills nicht.

Wartungs Anleitung

Es wird empfohlen, diesen Gasgrill einmal im Jahr von einer Fachkraft inspizieren und warten zu lassen.

VORSICHT! Beim reinigungsanleitung sollten Arbeitshandschuhe und eine Schutzbrille getragen werden.

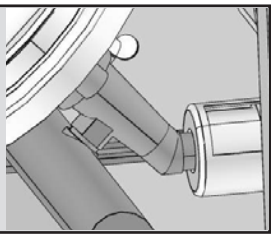
VORSICHT! Gaszufuhr vor den Wartungsarbeiten abstellen und Gerät von der Gaszufuhr trennen. Grill vor dem Warten abkühlen lassen, damit es nicht zu Verbrennungen kommt. Jährlich und nach Auswechseln eines Gasbauteils eine Leckageprüfung durchführen.

Brenner: sind aus dickwandigem Rostfreistahl 304 hergestellt. Wegen der extremen Hitze und der Umwelteinflüsse treten trotzdem Korrosionen auf. Korrosion der Oberflächen mit einer Messingdrahtbürste entfernen. Verstopfte Auslässe mit einer geöffneten Heftklammer freimachen. Auslässe dabei nicht vergrößern.

VORSICHT! Passen Sie Von Den Spinnen Auf

Spinnen und Insekten werden von Propan- und Erdgasgeruch angelockt. Damit sie im Brenner keine Nester bauen, ist der Lufteinlass mit einem Insektengitter versperrt, womit das Problem jedoch nicht 100%ig gelöst ist. Ein Spinnennetz oder Nest verbrennt mit einer weichgelben oder orangefarbenen Flamme, oder es kommt zu einem Feuer (Flammenrückschlag) an der Luftzufuhr unter dem Bedienbrett. Damit das Innere eines Brenners gereinigt werden kann, muss er aus dem Gasgrill ausgebaut werden. Schraube in der Mitte des Brenners lösen. Brenner am hinteren Teil nach oben und herausheben. Innere des Brenners mit einer flexiblen Spezialbürste zum Reinigen von Venturirohren säubern. Den gelösten Schmutz durch den Gaseinlass aus dem Brenner schütteln. Das Insektengitter muss sauber, dicht und frei von Fusseln und sonstigem Schmutz sein. Auch die Ventildüsen müssen sauber sein. Es ist darauf zu achten, dass die Düsen beim Reinigen nicht vergrößert werden. Brenner wieder einbauen. Beim Einbau muss die Düse in den Brenner geführt werden. Brennerabdeckung aufsetzen und Befestigungsschrauben festschrauben.

WARNUNG! Bei der erneuten Installation des gereinigten Brenners unbedingt sicherstellen, dass das Ventil/die Öffnung in das Brennerrohr führt, bevor der Gasgrill angezündet wird. Wenn das Ventil sich nicht innerhalb des Brennerohrs befindet, kann es zu Brand oder Explosion kommen.



VORSICHT! Schlauch : auf Abrieb, Schmelzstellen, Einschnitte und Risse untersuchen. Wenn einer dieser Defekte vorliegt,darf der Gasgrill nicht benutzt werden. Schlauch von Ihrem Napoleon-Händler oder einem Fachbetrieb auswechseln lassen.

Alugussteile: regelmäßig mit warmem Seifenwasser säubern. Normalerweise rostet Aluminium nicht. Durch die hohen Temperaturen und die Umwelteinflüsse kann es jedoch zu einem Oxidieren der Oberfläche kommen. Dies äußert sich als weiße Flecke auf dem Guss. Gussteile säubern und mit feinem Sandpapier abschmirgeln. Schmirgelstaub abwischen, und Gussteile mit temperaturbeständiger Grillfarbe lackieren. Benachbarte Teile abdecken, damit sie nicht mit Farbe besprüht werden. Gemäß Anweisung auf der Farbdose trocknen lassen.

Schutz Der Infrarotbrenner: Die Infrarotbrenner des Grills haben normalerweise eine lange Lebensdauer. Damit diese lange Lebensdauer gewährleistet ist, muss verhindert werden, dass die Keramikbeschichtung reißt. Im Folgenden wird beschrieben, wie Rissbildung zu verhindern ist. Schäden, die wegen Nichtbeachtung dieser Hinweise auftreten, sind nicht von der Garantie gedeckt.

1. Stöße mit harten Gegenständen – Die Keramik darf nicht mit harten Gegenständen angestoßen werden. Beim Abnehmen und Einsetzen der Grillroste ist Vorsicht geboten. Fällt solch ein Gegenstand auf die Keramik, würde diese wahrscheinlich reißen.

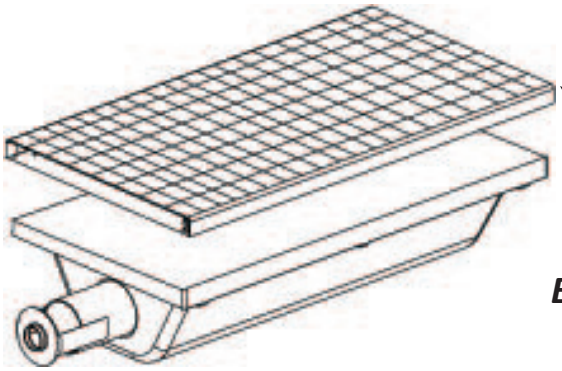
2. Wasser und sonstige Flüssigkeiten – Wenn viel kalte Flüssigkeit mit der heißen Keramikfläche in Berührung kommt, kann diese reißen. Darum darf kein Wasser auf den Grill geschüttet werden, um ein Aufflammen zu löschen. Wenn bei abgestelltem Grill die Keramik oder das Innere eines Brenners nass wird, kann die Keramik durch den Druck des Wasserdampfs reißen, wenn der Grill wieder benutzt wird. Wiederholtes Nässen der Keramik lässt diese aufquellen und expandieren. Dieses Expandieren setzt die Keramik unter Druck, sodass sie reißen und abbröckeln kann.

i) Kein Wasser auf den Grill werfen, um ein Aufflammen zu löschen.

ii) Grill nicht im Freien betreiben, wenn es regnet.

iii) Sollte einmal Wasser im Grill stehen (z. B. durch Regen oder Sprinkler), ist zu untersuchen, ob die Keramik sich mit Wasser vollgesogen hat. Ist die Keramik nass, Brenner aus dem Grill ausbauen. Umgekehrt hinlegen, damit das Wasser ablaufen kann. Im Hause gründlich trocknen lassen.

3. Schlechte Belüftung des Grills – Die heiße Luft muss aus dem Grill entweichen können, damit die Brenner richtig funktionieren. Bei schlechter Belüftung kommt es zu Sauerstoffmangel, was zu Flammenrückschlägen führt. Wenn dies wiederholt passiert, reißt die Keramik. Darum sollte niemals mehr als 75% der Grillfläche mit Vollmetall (d.h. von einem Grillblech oder einer großen Pfanne) abgedeckt sein.



Ersatzteilen Gitter N565-0002

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Bei höchster Brennerstufe zu niedrige Hitze und Flamme.	Inkorrektes Zünden.	Zündanleitung genau befolgen. Wenn das Flaschenventil aufgedreht wird, müssen alle Brennerventile geschlossen sein. Flaschenventil langsam aufdrehen, um Druckstöße zu verhindern. Siehe Zündanleitung.
	Falsches Vorwärmen.	Grill mit Hauptbrennern auf höchster Stufe 10-15 Minuten lang vorwärmen.
Starkes Aufflammen, ungleichmäßige Hitze.	Anbratplatten falsch installiert.	Anbratplatten müssen mit den Löchern nach vorn und den Schlitzen nach unten installiert sein. Siehe Zusammenbauanleitung.
	Falsches Vorwärmen.	Grill mit beiden Hauptbrennern auf höchster Stufe 10-15 Minuten lang vorwärmen.
	Zu viel Fett und Asche auf den Anbratplatten und in der Tropfpfanne.	Anbratplatten und Tropfpfanne regelmäßig reinigen. Tropfpfanne nicht mit Alufolie auslegen. Siehe Reinigungsanleitung.
Brennerflamme gelblich, und es riecht nach Gas.	Spinnenweben oder anderweitige Verschmutzung.	Brenner herausnehmen und gründlich reinigen. Siehe allgemeine Wartungsanleitung.
Brenner zündet nicht mit Zünder, aber mit Streichholz.	Batterie leer oder falsch installiert.	Batterie wechseln. Plusklemme muss unten liegen.
	Elektrodenanschluss lose.	Elektrodendraht fest in den Anschluss auf der Rückseite des Zünders stecken.
	Es wurde ein falsches Ersatzteil als Zünder eingebaut.	Bei einem Ein-Funken-System muss ein Ein-Funken-Zünder eingebaut sein.
	Elektrodenspitzen haben zu großen Abstand.	Der Gassammelbehälter muss fest sitzen und der Abstand zwischen Elektrodenspitze und Sammelbehälter muss 3-5 mm betragen. Der Abstand kann durch Biegen des Behälters nach innen oder außen eingestellt werden.
Regler gibt ein brummendes Geräusch ab.	Ist an heißen Tagen normal.	Dies ist kein Defekt. Es wird durch Vibrationen im Regler erzeugt und beeinträchtigt die Leistung und Sicherheit des Grills nicht. Brummende Regler werden nicht ersetzt.
Flamme springt nicht auf andere Brenner über.	Löcher auf der Brennerrückseite verstopft.	Gasaustrittslöcher säubern. Siehe Wartungsanleitung, Abschnitt Brenner.
Auf der Innenseite des Deckels oder der Haube scheint die „Farbe" abzublättern.	Auf der Innenseite hat sich Fett abgesetzt.	Dies ist kein Defekt. Die Innenseite des Deckels oder der Haube besteht aus einer Porzellanbeschichtung, die nicht abblättern kann. Was abblättert, ist hart getrocknetes Fett. Regelmäßiges Reinigen verhindert dies. Siehe Reinigungsanleitung.
Geringe Leistung trotz höchster Brennerstufe(Grollendes Geräusch und flatternde, blaue Flamme an der Brenneroberfläche.)	Zu wenig Gas.	Gasstand in der Propangasflasche prüfen.
	Gasschlauch ist abgedrückt.	Gasschlauch richtig verlegen.
	Düse verschmutzt oder verstopft.	Brennerdüsen säubern.
	Spinnenweben oder anderer Schmutz im Venturirohr.	Venturirohr säubern.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Im Infrarotbrenner kommt es zu Flammenrückschlägen (vom Brenner ertönt ein „Wusch”-Laut, gefolgt von einem länger anhaltenden chweißbrennergeräusch).	Keramikfliesen sind mit Fett überladen, sodass die Gasauslässe verstopft sind.	Brenner abstellen und mindestens zwei Minuten lang abkühlen lassen. Brenner erneut zünden und so lange auf höchster Stufe brennen lassen (etwa fünf Minuten), bis die Keramikfliesen gleichmäßig rot glühen
	Brenner wegen unzureichender Belüftung überhitzt (zu viel Grillfläche durch großes Kochgeschirr abgedeckt).	Es darf nur 75% der Grillfläche durch Gegenstände oder Zubehör abgedeckt sein. Brenner abstellen und mindestens zwei Minuten abkühlen lassen; dann wieder zünden.
	Keramikfliese gerissen.	Brenner abkühlen lassen und sorgfältig auf Risse untersuchen. Sind Risse vorhanden, neuen Brenner bei einem Napoleon-Vertragshändler bestellen.
	Dichtung um die Keramikfliese undicht, oder Schweißung im Brennergehäuse defekt.	Neuen Brenner bei einem Napoleon-Vertragshändler bestellen.

BEWAHREN SIE IHRE QUITTING ALS KAUFNACHWEIS AUF, UM IHREN GARANTIEANSPRUCH ZU VALIDIEREN.

BESTELLUNG VON ERSATZTEILEN

GARANTIE-INFORMATIONEN

MODELL: _____

KAUFDATUM: _____

SERIENNUMMER: _____

(Alle für einen Garantieanspruch benötigten Informationen hier aufzeichnen)

Bevor Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen, besuchen Sie bitte die NAC-Website unter www.napoleongrills.com, um ausführlichere Informationen zu Reinigung, Wartung und Pflege, Fehlerbehebung und Ersatzteile zu erhalten. Setzen Sie sich direkt mit dem Werk in Verbindung, um Ersatzteile zu bestellen und Garantieansprüche geltend zu machen. Unser Kundendienst ist zwischen 9 und 15 Uhr Eastern Standard Time erreichbar. Telefonnummer: +1-866-820-8686, Faxnummer: +1-705-727-4282. Zur Bearbeitung eines Garantieanspruchs bitte die folgenden Informationen bereithalten:

1. Modell- und Seriennummer des Geräts

2. Teilenummer und –beschreibung

3. Vollständige Beschreibung des Problems („kaputt" ist nicht ausreichend)

4. Kaufnachweis (Fotokopie der Rechnung)

In manchen Fällen kann der Kundendienstbeauftragte u. U. die Einsendung der Teile zur Überprüfung im Werk verlangen, bevor Ersatzteile ausgeliefert werden. Die Teile müssen unter Vorauszahlung aller Transportkosten und Angabe der folgenden Informationen an den Kundendienst versandt werden:

1. Modell- und Seriennummer des Geräts

2. Vollständige Beschreibung des Problems („kaputt" ist nicht ausreichend)

3. Kaufnachweis (Fotokopie der Rechnung)

4. Autorisierungscode für die Rücksendung. Diese erhalten Sie vom Kundendienstmitarbeiter.

Beachten Sie, dass die folgenden Teile nicht unter die Garantie fallen, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren:

- Transportkosten, Courtage oder Exportzölle

- Arbeitskosten für Aus- und Einbau

- Telefonkosten für Anrufe zur Diagnose eines Problems

- Verfärbungen von Edelstahlteilen

- Teileversagen aufgrund von mangelnder Reinigung und Pflege, oder Verwendung von falschen Reinigungsmitteln (Ofenreiniger)

CAUTION! During unpacking and assembly we recommended you wear work gloves and safety glasses for your protection. Although we make every effort to make the assembly process as problem free and safe as possible, it is characteristic of fabricated steel parts that the edges and corners might be sharp and could cause cuts if handled incorrectly.

ACHTUNG! Wir empfehlen beim Entpacken des Geräts und bei der Montage Arbeitshandschuhe und eine Schutzbrille zu tragen. Wir unternehmen alle Anstrengungen, den Montageprozess so problemlos und sicher wie möglich zu machen, doch bearbeitete Stahlteile haben üblicherweise scharfe Kanten und Ecken, die zu Schnittverletzungen führen können, wenn sie während der Montage unsachgemäß gehandhabt werden.

Getting Started

1. Remove all cart panels, hardware, and grill head from carton. Raise lid and remove any components packed inside. Use the parts list to ensure all necessary parts are included.
2. Do not destroy packaging until the grill has been fully assembled and operates to your satisfaction.
3. Assemble the grill where it is to be used, lay down cardboard or a towel to protect parts from being lost or damaged while assembling.
4. Most stainless steel parts are supplied with a protective plastic coating that must be removed prior to using grill.
5. Follow all instructions in the order that they are laid out in this manual.
6. Two people are required to lift the grill head onto the assembled cart.

If you have any questions about assembly or grill operation, or if there are damaged or missing parts please call our Customer Care Department at 1-866-820-8686 between 9 AM and 5 PM (Eastern Standard Time).

Erste Schritte

1. Alle Paneele für den Wagen, Hardware und Grilleinsatz aus dem Karton entnehmen. Haube öffnen und alle darin verpackten Komponenten entnehmen. Anhand der Stückliste sicherstellen, dass alle nötigen Teile vorhanden sind.
2. Zerstören Sie die Verpackung nicht, bevor der Grill vollständig montiert ist und zu Ihrer Zufriedenheit funktioniert.
3. Den Grill an der Stelle montieren, wo er verwendet werden soll. Legen Sie Pappe oder ein Handtuch zurecht, um während der Montage keine Teile zu verlegen oder zu beschädigen.
4. Die meisten Edelstahlteile sind ab Werk mit einem schützenden Plastikfilm versehen, der vor Montage des Grills abgezogen werden muss.
5. Folgen Sie allen Anweisungen in diesem Handbuch in der angegebenen Reihenfolge.
6. Zwei Personen sind erforderlich, um den Grillaufsatz auf den montierten Wagen zu setzen.

Bei Fragen zur Montage oder zum Betrieb des Grills, oder bei beschädigten oder fehlenden Teilen, wenden Sie sich an unseren Kundendienst unter +1-866-820-8686 zwischen 9 Uhr und 15 Uhr Eastern Standard Time.

TOOLS REQUIRED FOR ASSEMBLY (tools not included)

Erforderliche werkzeuge für die montage (werkzeuge nicht enthalten)

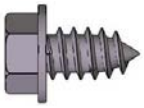
3/8 (10mm) Wrench, ratchet or driver
10 mm schrauben-schlüssel oder ring-maulschlüssel

Flat and Philips screwdrivers
Flach- und kreuzschlitzschrauben-dreher

Pliers
Zangen

Hammer
Hamer

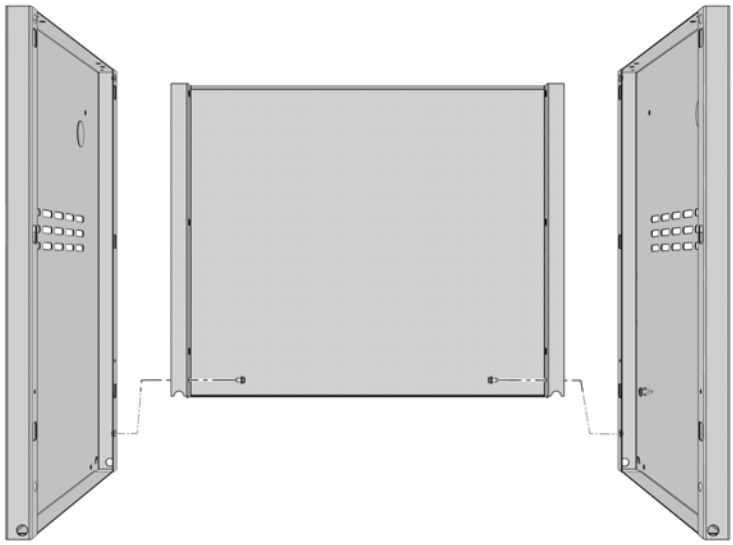
1.



2 X N570-0086 (#14 x 1/2”)

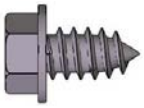
If necessary the center panel can be tapped down with a rubber mallet.

Falls erforderlich, kann die rückwand mit einem gummihammer nach unten geklopft werden.

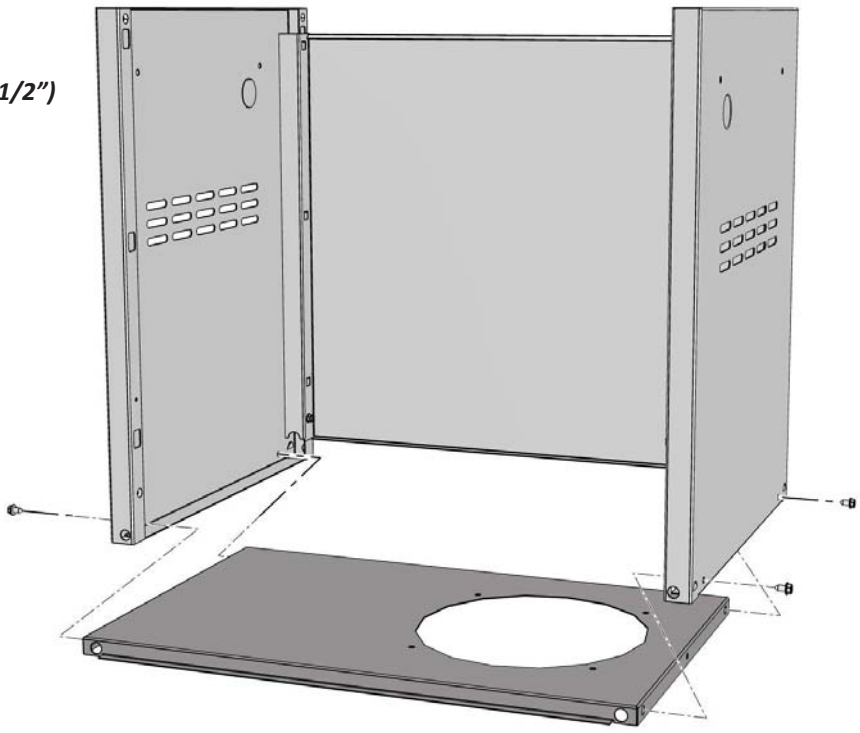


3/8”(10mm)

2.

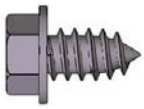


4 X N570-0086 (#14 X1/2”)



3/8”(10mm)

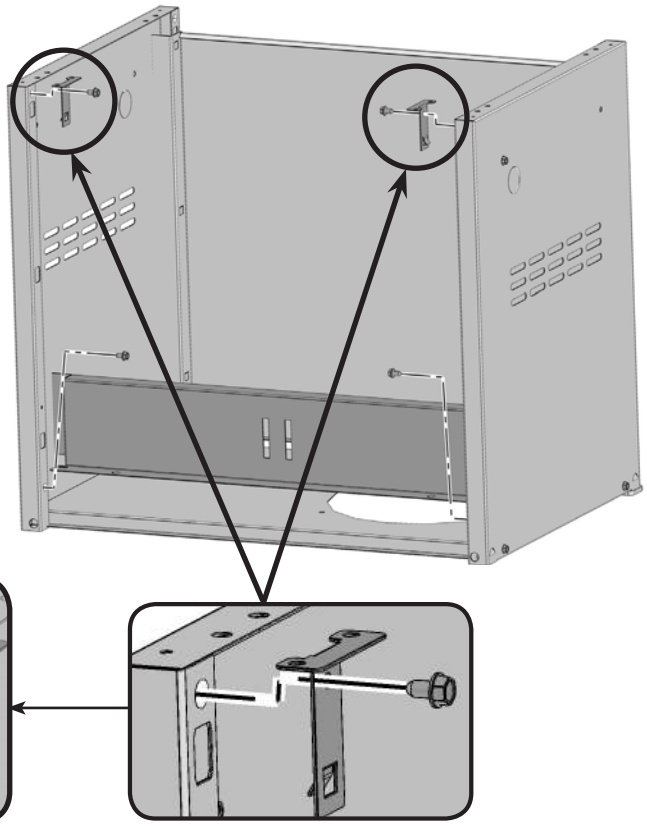
3.



4 x N570-0086 (#14 x 1/2”)

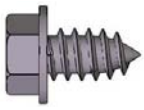
If necessary the cross beam can be tapped down with a rubber mallet.

Falls erforderlich, kann die querträger mit einem gummihammer nach unten geklopft werden.



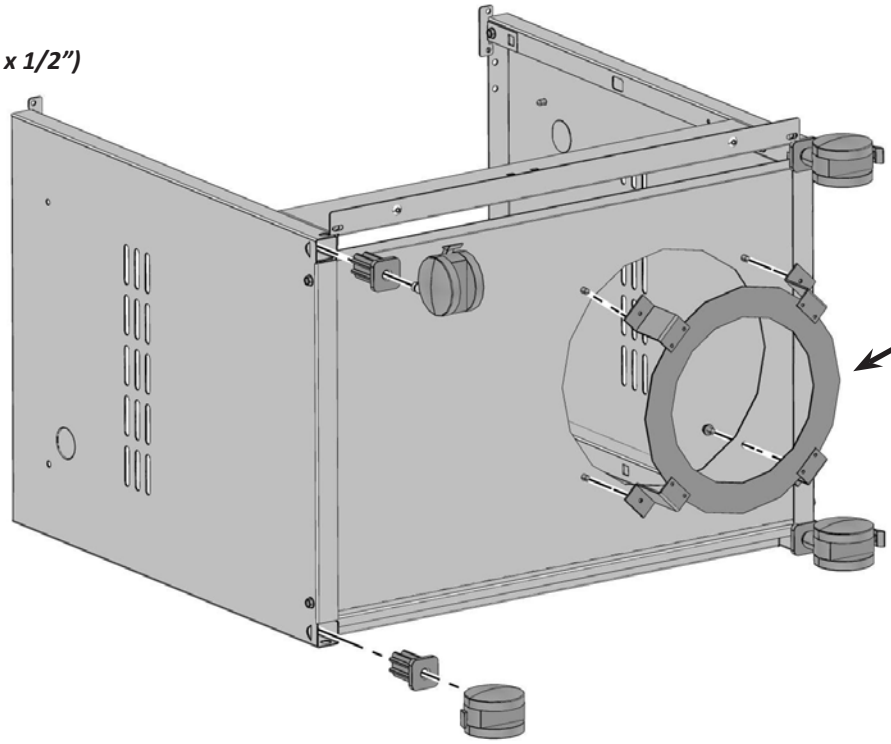
3/8”(10mm)

4.



4 x N570-0086 (#14 x 1/2”)

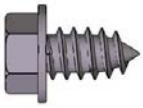
3/8”(10mm)



Propane Only

Propane Nur

5.

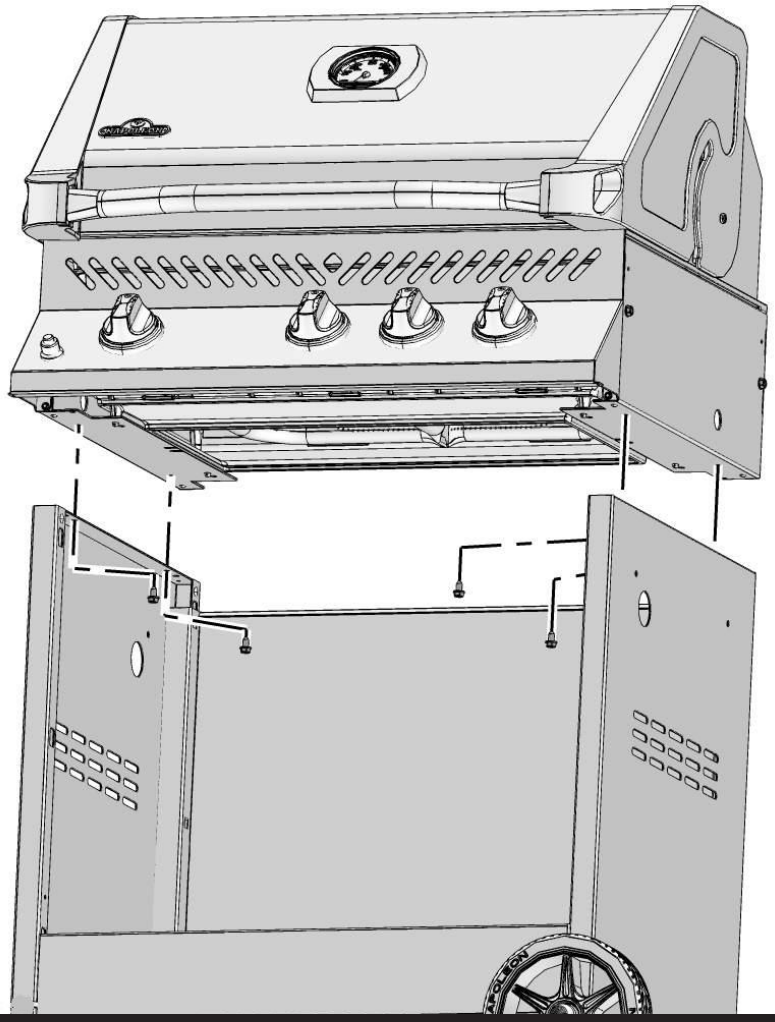


4 x N570-0086 (#14 x 1/2”)

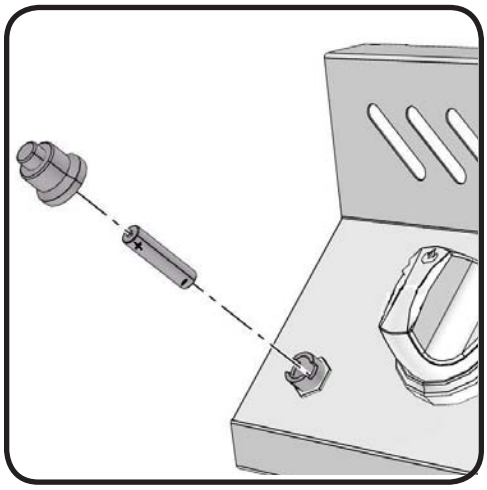
Two people are required for this step.

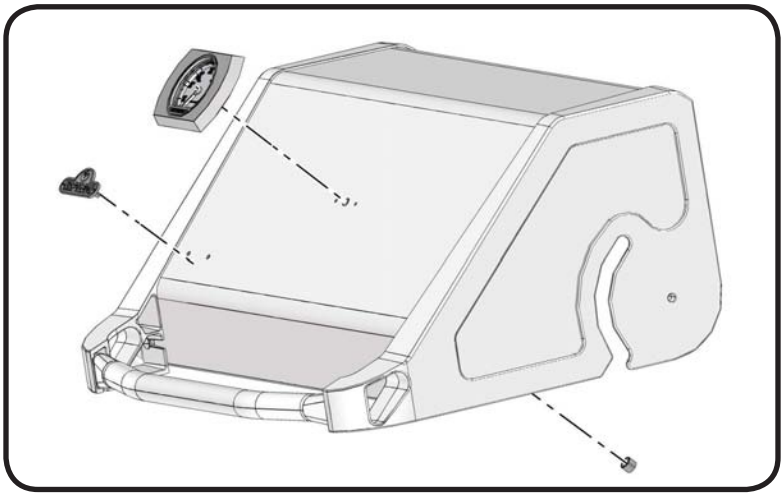
Für diesen schritt Sind zwei personen erforderlich.

3/8”(10mm)

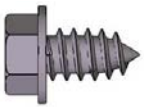


6.



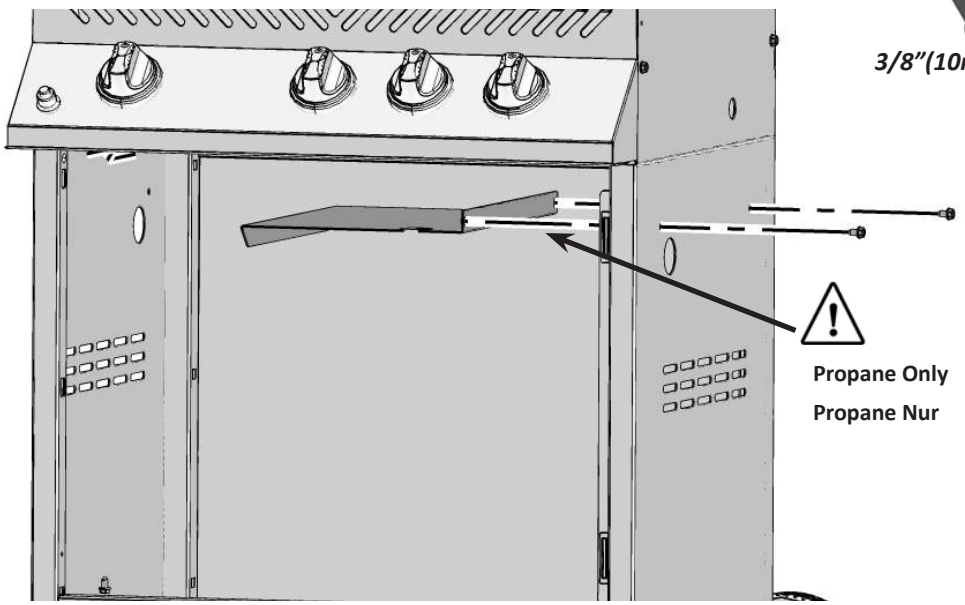


7.



2 x N570-0086 (#14 x 1/2")

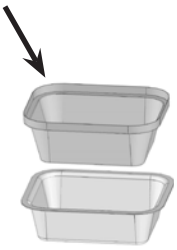
3/8"(10mm)

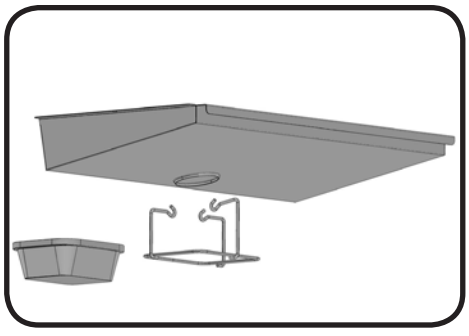


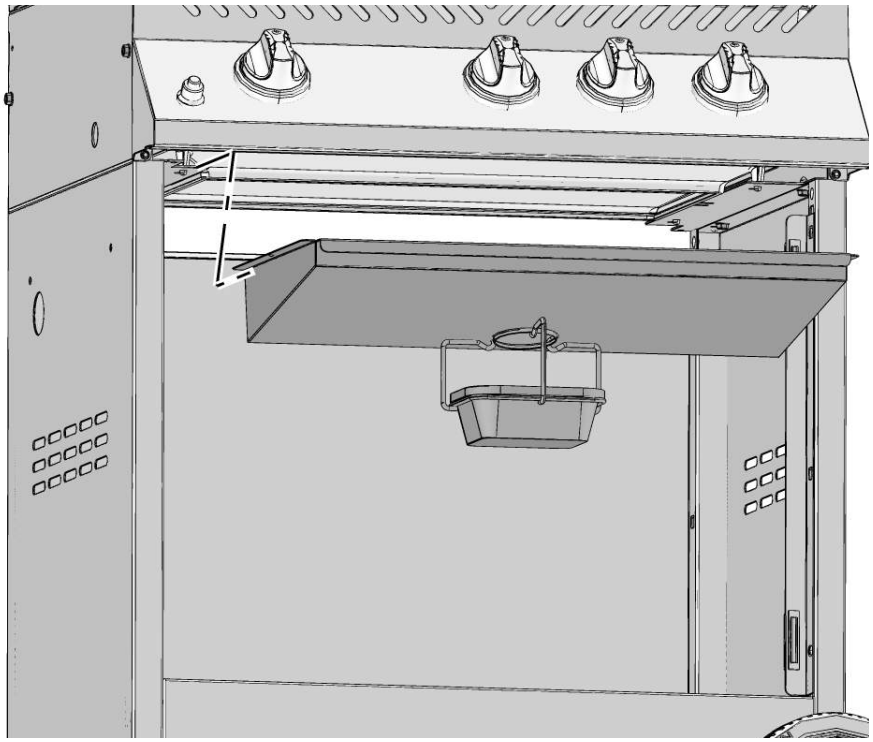
8.

disposable grease tray

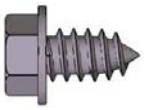
Fett-Auffangbehälter (Einweg)







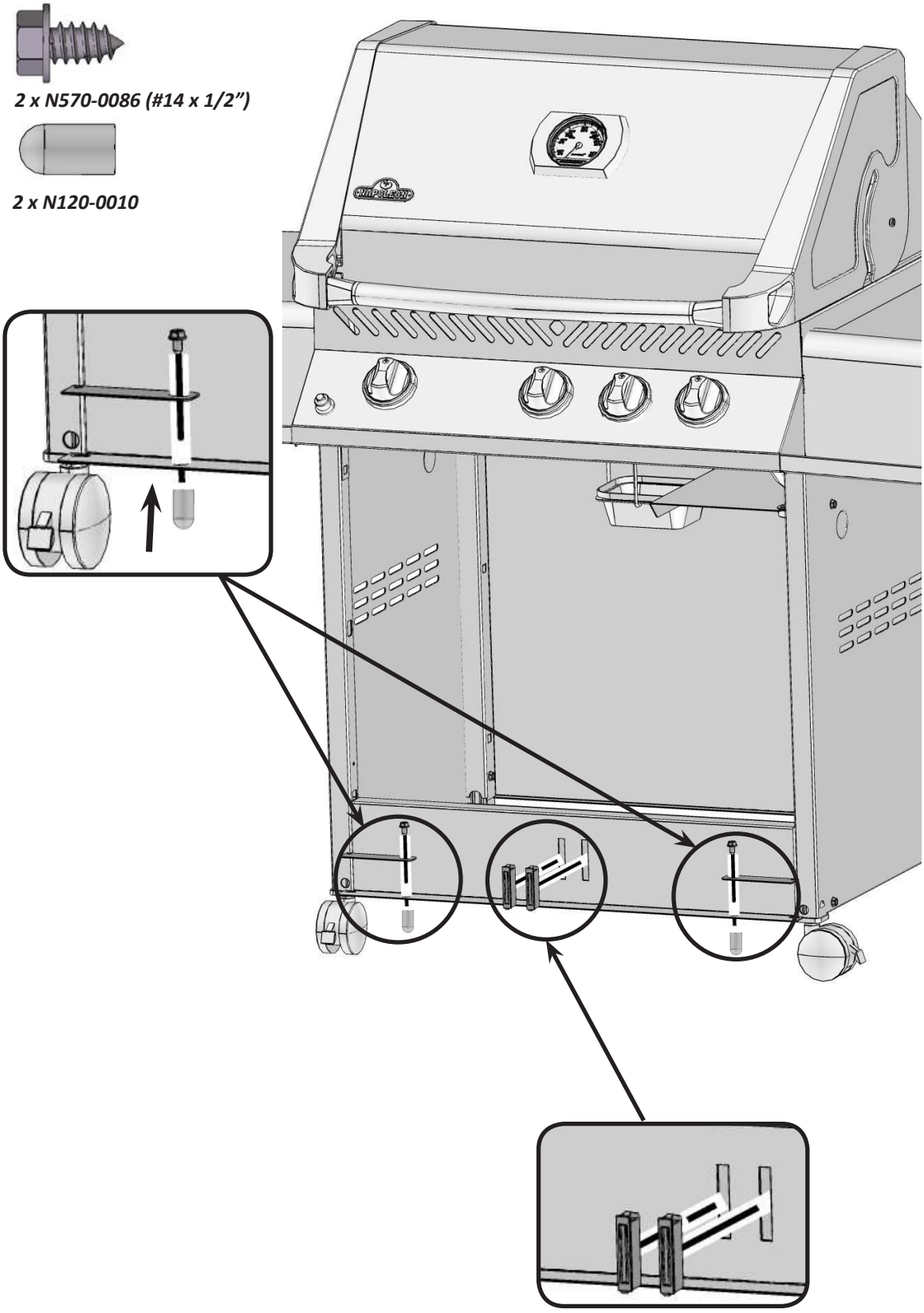
9.



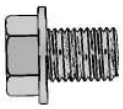
2 x N570-0086 (#14 x 1/2")

2 x N120-0010

3/8"(10mm)



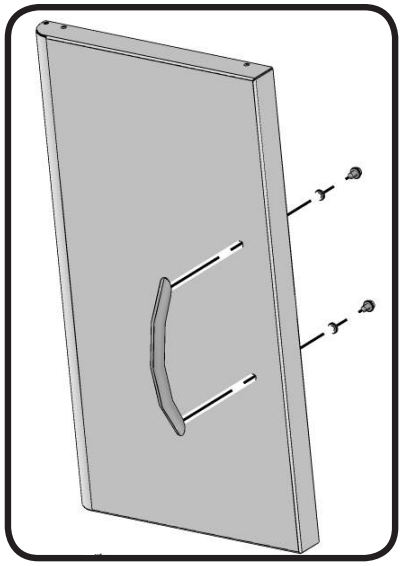
10.

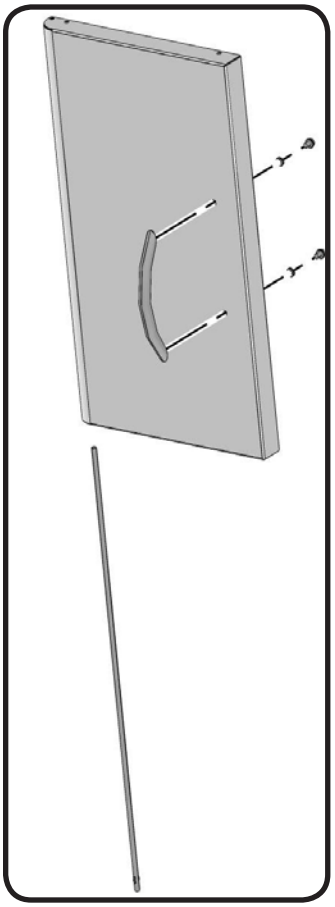


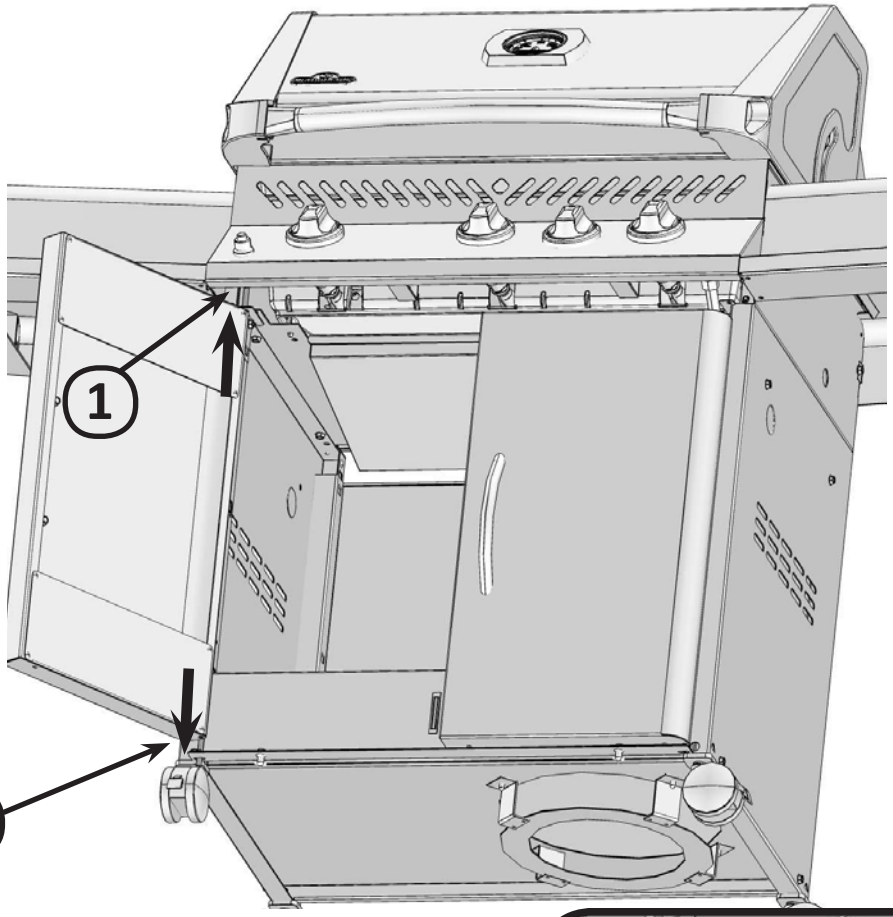
4 x N570-0029 (1/4-20 x 3/8")

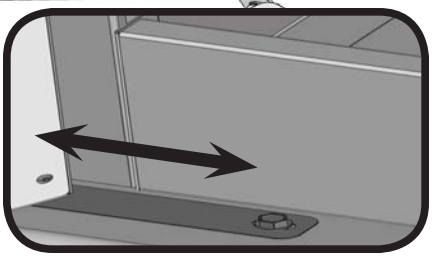
4 x N735-0002(1/4 lock washer)

3/8"(10mm)







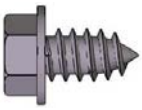


If necessary the doors can be adjusted by sliding the leveling brackets.
Die Tür durch Verschieben der Ausgleichswinkel ausrichten, falls notwendig.

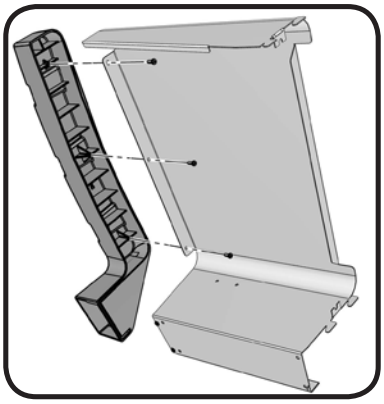
11.

450RB

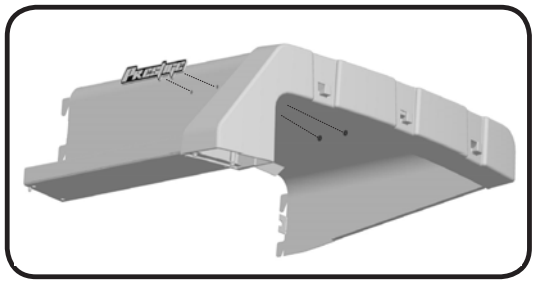
10 x N570-0076 (#8 X1/2”)

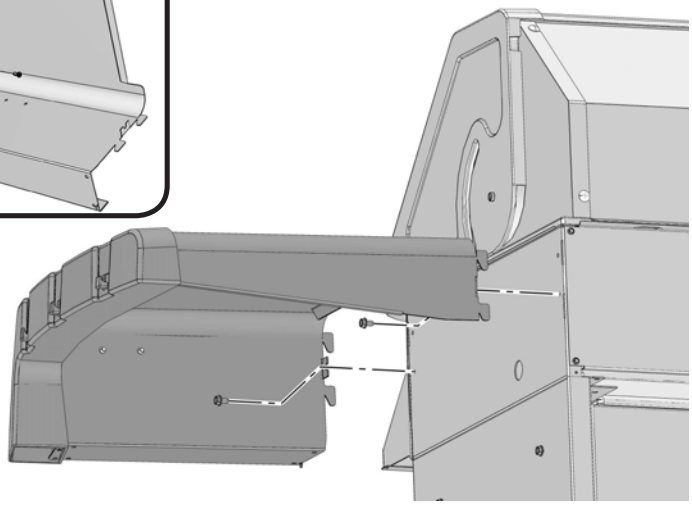


4 x N570-0086 (#14 X1/2”)

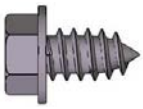


3/8”(10mm)

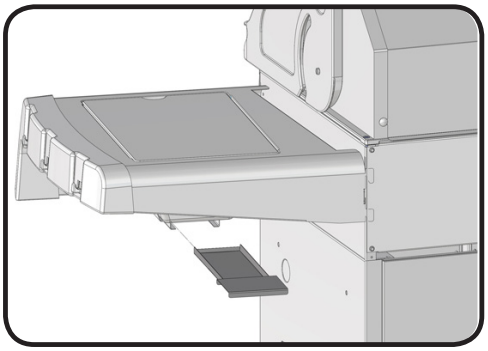


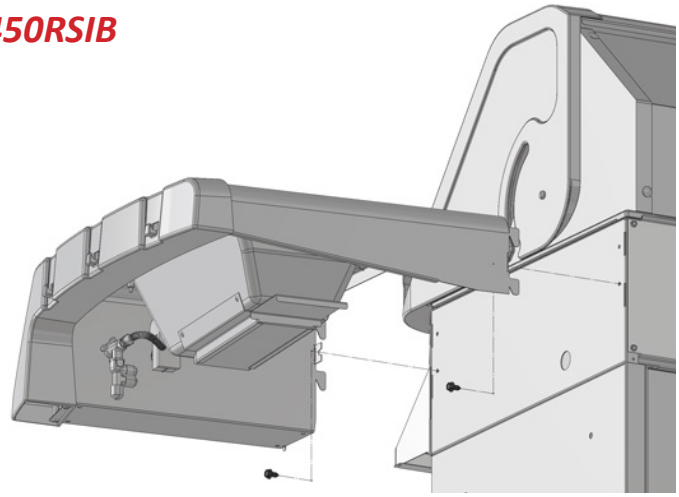


450SB/450RSIB



4 x N570-0086 (#14 X1/2”)

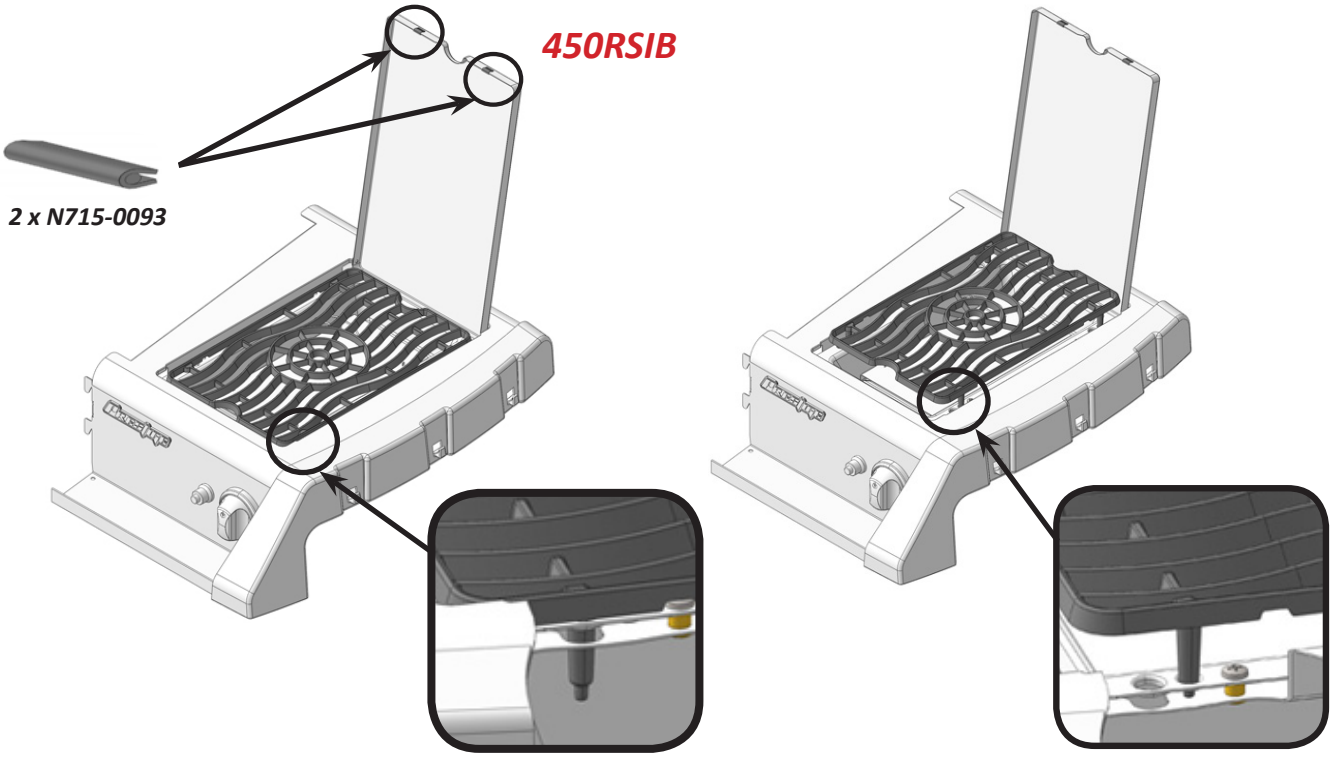




WARNING! **The Infrared side burner is supplied with a drip pan which holds only a minimal amount of grease. To prevent grease fires, the pan must be cleaned after each use.**

ACHTUNG! **Der Infrarotbrenner ist mit einer Fett-Auffangschale ausgestattet. Diese kann nur eine geringe Menge von abtropfendem Fett aufnehmen. Zur Vermeidung von Fettbränden muss die Fett-Auffangschale nach jeder Verwendung gereinigt werden.**

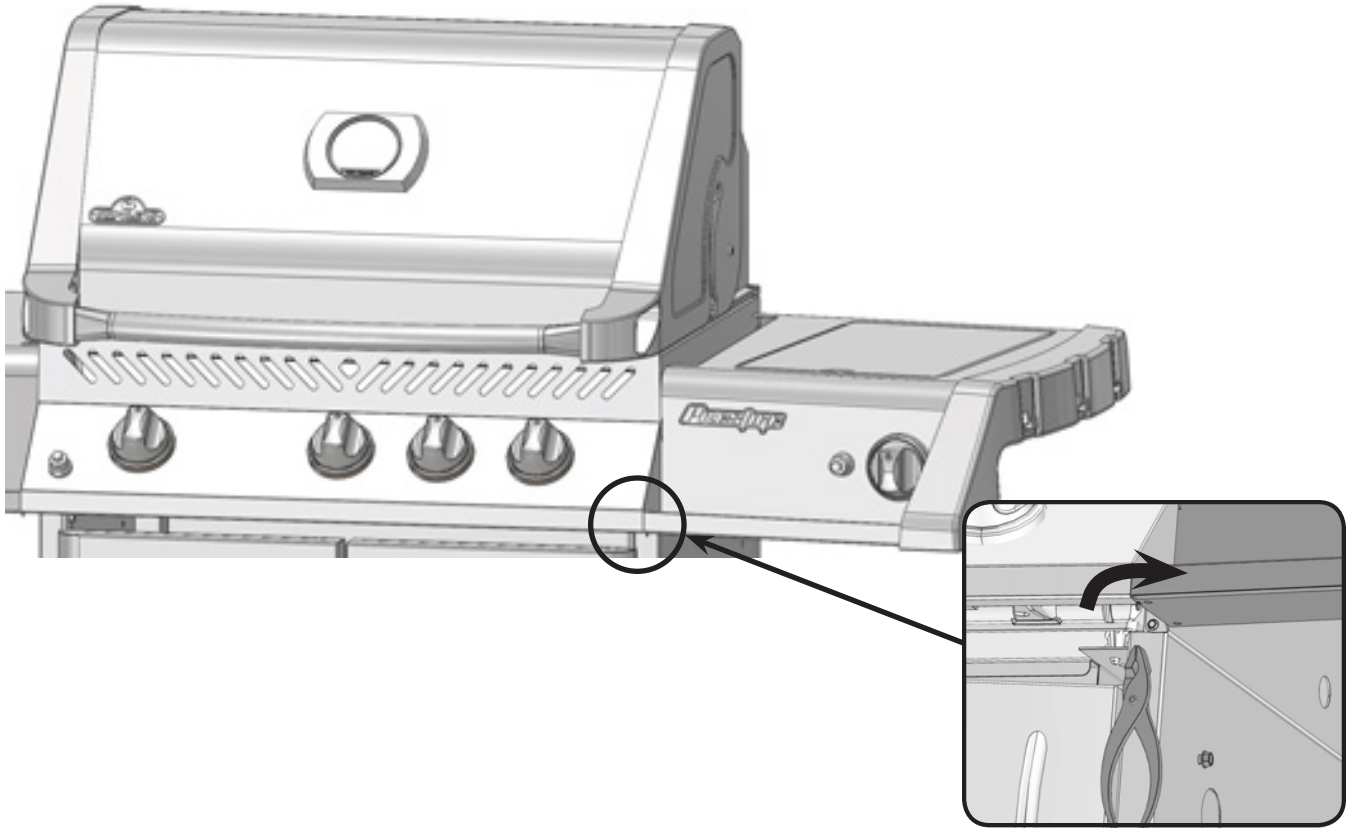
12.



Cooking Grid Placement: The cooking grid can be placed at two different heights. The lower height is for use with pots or pans. The higher position is to be used when searing meats. Ensure the burner is off and the grid is cool to the touch before changing between the two heights. The grid must be at the lower height in order to close the lid.

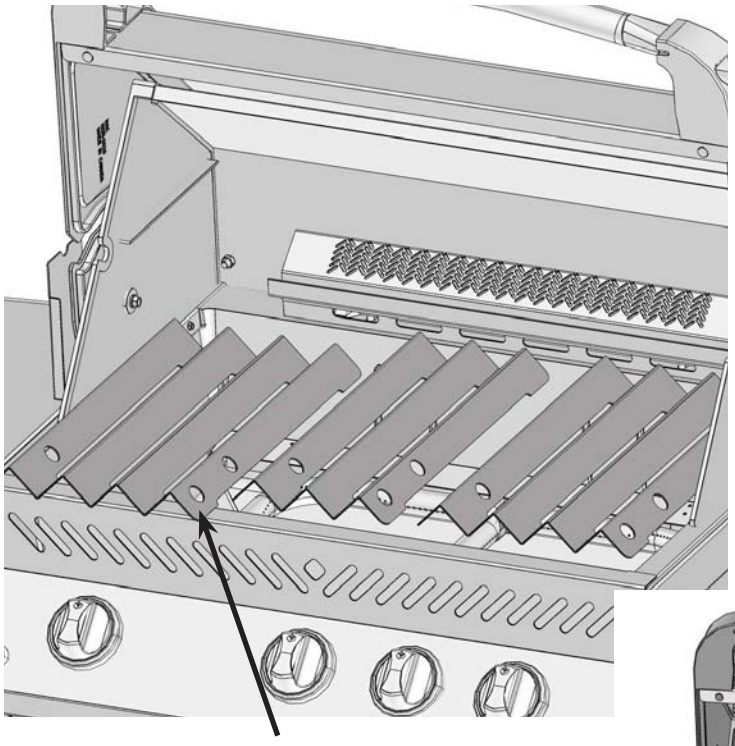
Platzierung des Grillrosts: Der Grillrost ist auf zwei unterschiedlichen Höhen einsetzbar. Die untere Position ist für die Verwendung von Töpfen oder Pfannen geeignet. Die obere Position ist zum Anbraten von Fleischstücken vorgesehen. Vor dem Wechseln der Höheneinstellungen sicherstellen, dass der Brenner ausgestellt und der Grillrost vollständig abgekühlt ist. Die Grillhaube kann nur geschlossen werden, wenn sich der Grillrost auf der unteren Position befindet.

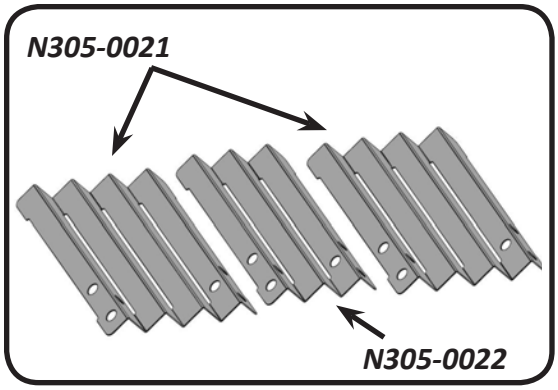
13.



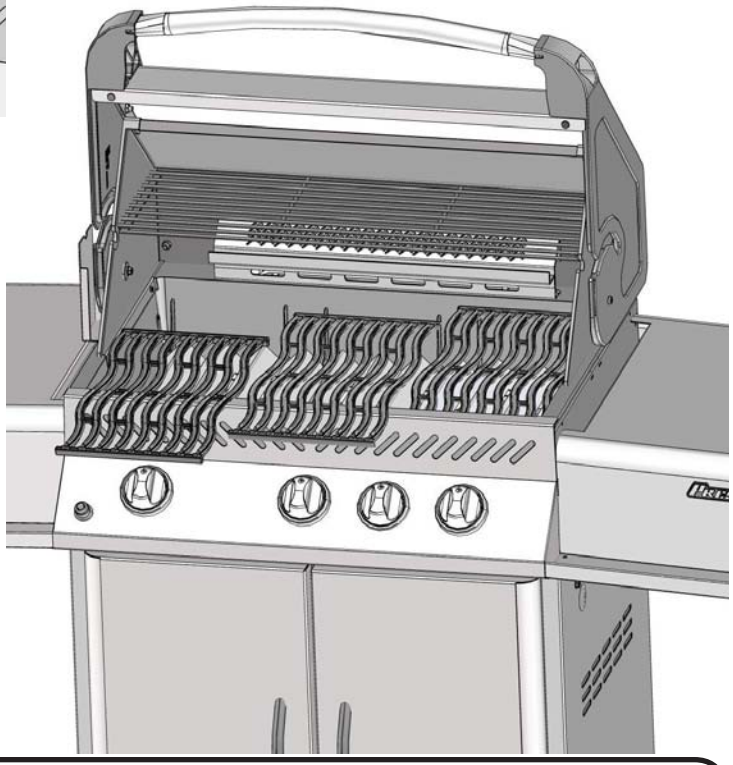
Twist tab to lock in place.
Lasche drehen, um sie zu verriegeln.

14.





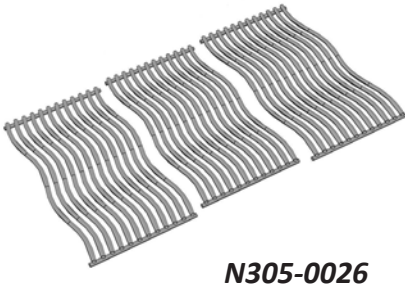
Ensure holes in sear plates are positioned to the front of the grill.
Sicherstellen, dass sich die Glühplatten an der Vorderseite des Grills befinden.



N520-0029

N305-0067

450RSIB



N305-0026

Rotisserie Kit Assembly Instruction

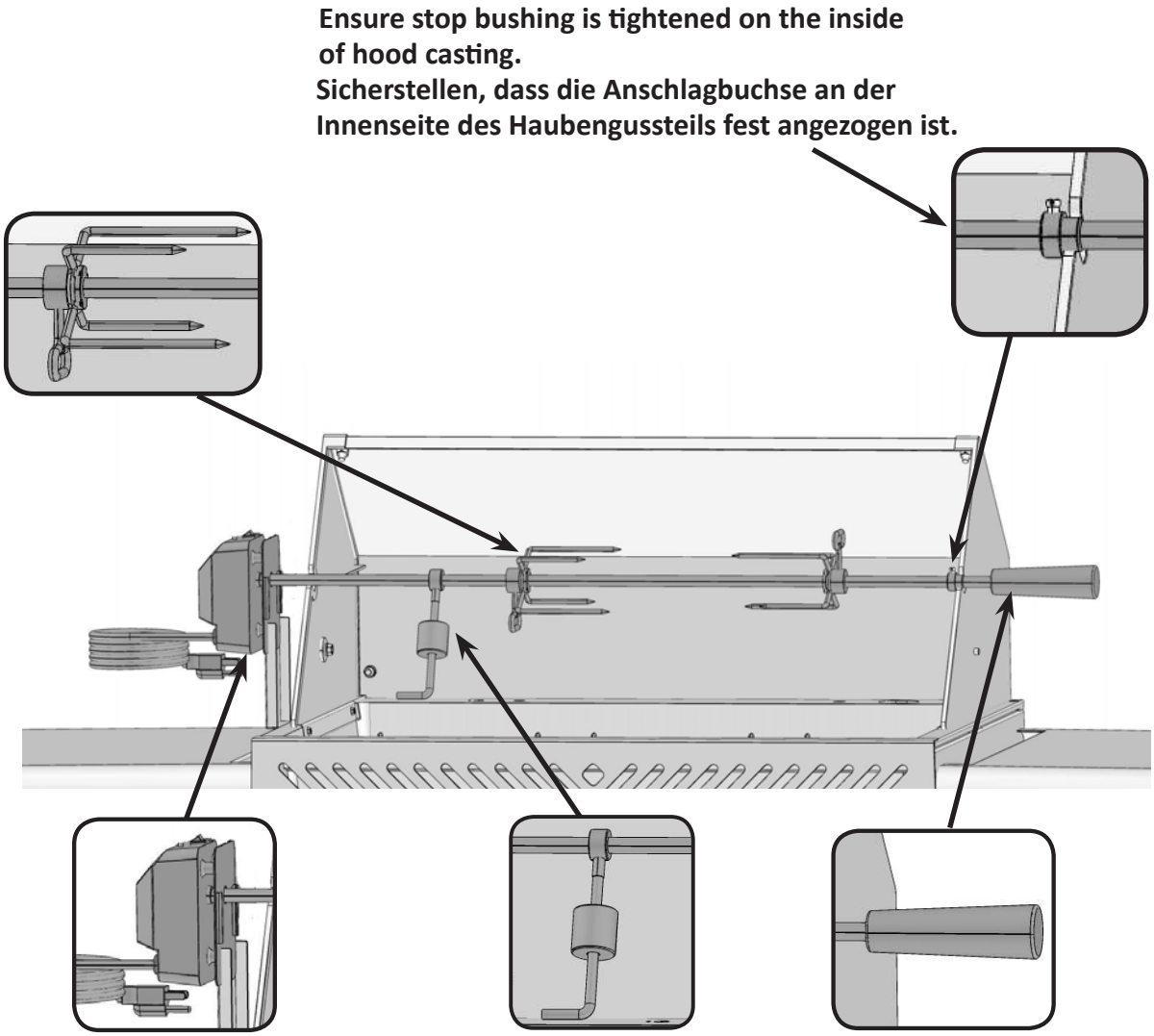
(optional)

Assemble rotisserie kit components as shown.

Anweisungen für die Montage des Drehspieß-Sets

(optionale)

Komponenten des Drehspieß-Sets wie gezeigt montieren.


Ensure stop bushing is tightened on the inside of hood casting.
Sicherstellen, dass die Anschlagbuchse an der Innenseite des Haubengussteils fest angezogen ist.

Proper Hose Connection
Ordnungsgemäßer Schlauchanschluss

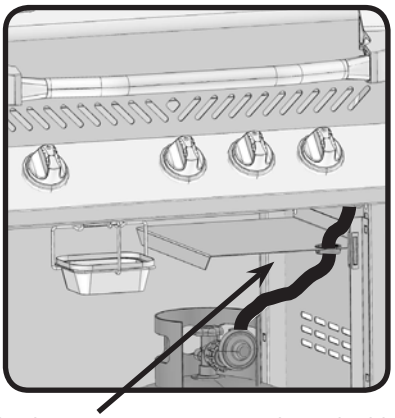
WARNING! **The installation must be performed by a licensed gas fitter, and all connections must be leak tested before operating the grill.**

WARNUNG! **Die Installation muss von einem lizenzierten Gasinstallateur durchgeführt werden und alle Anschlüsse müssen vor Inbetriebnahme des Grills auf Gaslecks überprüft werden.**

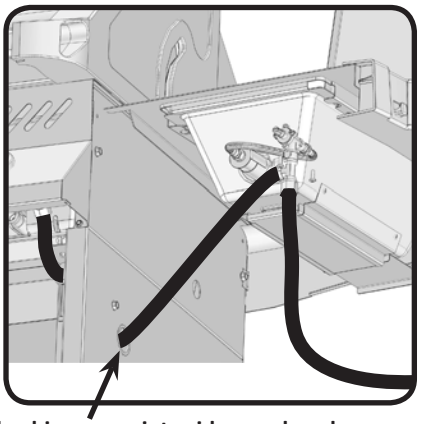
1 x N105-0002 ***450RB***

2 x N105-0002 ***450SB /450RSIB***

PROPANE



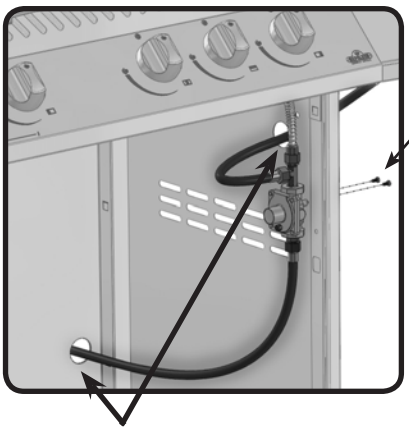
Ensure bushing snaps into propane heat shield as shown.
Sicherstellen, dass die Einschnapp-Buchse wie gezeigt in die Propan Hitzeschild einrastet.



Ensure bushing snaps into side panel as shown.
Sicherstellen, dass die Einschnapp-Buchse wie gezeigt in die Seitenpaneele einrastet.

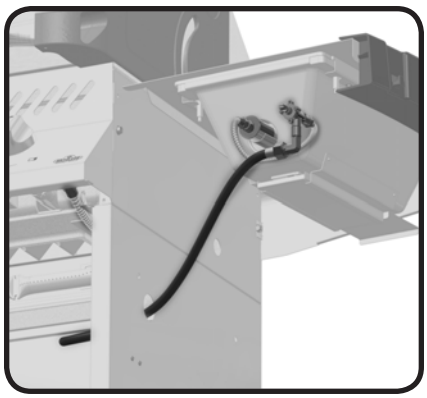
2 x N105-0002 ***450SB /450RSIB***

NATURAL



Fasten regulator to side panel using 2 X #8 X 3/8" screws.

Druckregler mit zwei 2 X #8 x 3/8"-Schrauben festdrehen.



Ensure bushing snaps into side and rear panel as shown.
Sicherstellen, dass die Einschnapp-Buchse wie gezeigt in die Seitenpaneele einrastet.

WARNING! **Ensure the hose does not contact any high temperature surfaces, or it may melt and leak causing a fire.**

WARNUNG! **Den Schlauch von heißen Oberflächen fernhalten. Schmelzen des Schlauchs kann zu Bränden führen.**

Leak Testing Instructions

WARNING! **A leak test must be performed annually and each time a cylinder is hooked up or if a part of the gas system is replaced.**

WARNING! **Never use an open flame to check for gas leaks. Be certain no sparks or open flames are in the area while you check for leaks. Sparks or open flames will result in a fire or explosion, damage to property, serious bodily injury, or death.**

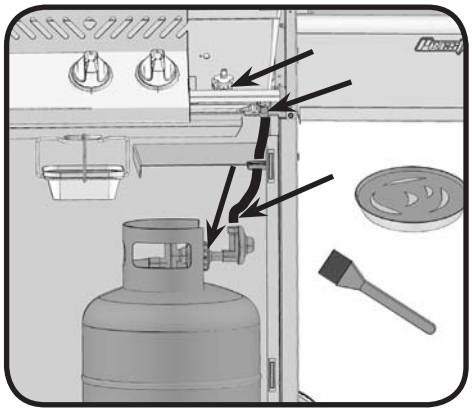
Leak testing: This must be done before initial use, annually, and whenever any gas components are replaced or serviced. Do not smoke while performing this test, and remove all sources of ignition. See Leak Testing Diagram for areas to check. Turn all burner controls to the off position. Turn gas supply valve on.

Brush a half-and-half solution of liquid soap and water onto all joints and connections of the regulator, hose, manifolds and valves.

Bubbles will indicate a gas leak. Either tighten the loose joint or have the part replaced with one recommended by the Napoleon Customer Care department and have the grill inspected by a certified gas installer.

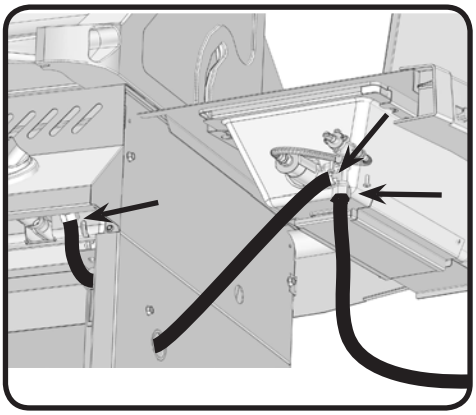
If the leak cannot be stopped, immediately shut off the gas supply, disconnect it, and have the grill inspected by a certified gas installer or dealer. Do not use the grill until the leak has been corrected.

450RB

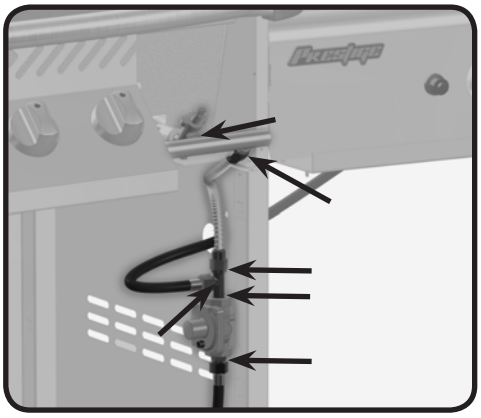


PROPANE

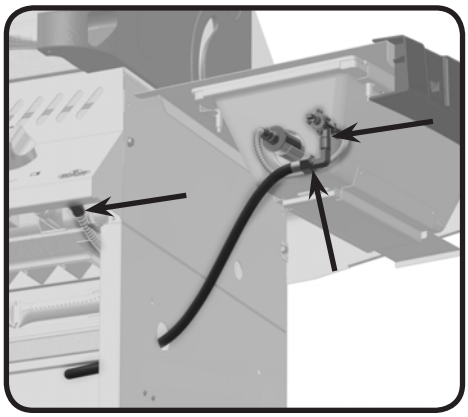
450SB/RSIB



450SB/RSIB



NATURAL



Anleitung Für Die Leckageprüfung

ACHTUNG! Ein Leckagetest muss vor der ersten Benutzung, jährlich und nach Auswechseln oder Warten eines Gasbauteils durchgeführt werden.

ACHTUNG! Während der Prüfung ist Rauchen verboten. Alle Zündquellen sind zu entfernen.

Leckageprüfung: Ein Leckagetest muss vor der ersten Benutzung, jährlich und nach Auswechseln oder Warten eines Gasbauteils durchgeführt werden. Während der Prüfung ist Rauchen verboten. Alle Zündquellen sind zu entfernen. Die zu prüfenden Stellen sind auf der *Leckageprüfzeichnung* aufgeführt.

Alle Brenner abstellen. Flaschenventil aufdrehen.

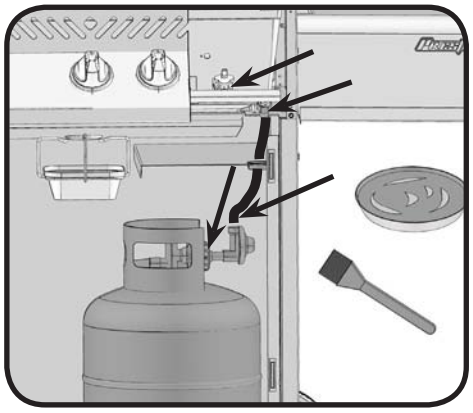
Seifenwasser (halb Wasser, halb Flüssigseife) auf alle Anschlüsse und Verbindungen an Regler, Schlauch, Verteiler und Ventile auftragen.

Leckagen werden durch Blasenbildung angezeigt. Leckage durch Festdrehen des Anschlusses oder Austausch des Teils durch ein vom Händler empfohlenes Teil beseitigen.

Bleibt die Leckage bestehen, Flaschenventil zudrehen, Regler abnehmen und Grill vom Gaslieferanten oder Händler untersuchen lassen. Das Gerät darf erst wieder benutzt werden, wenn die Leckage behoben ist.

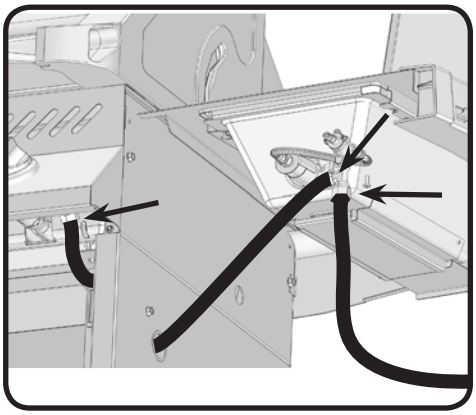
Gaszufuhr abstellen.

450RB

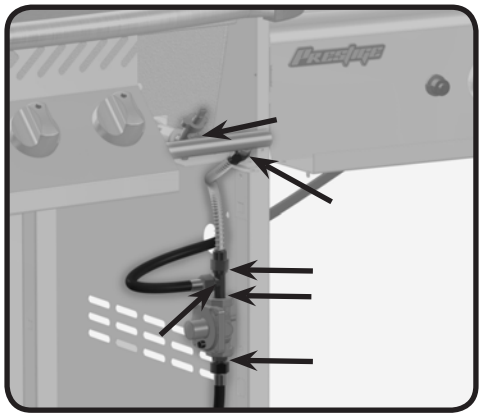


PROPAN

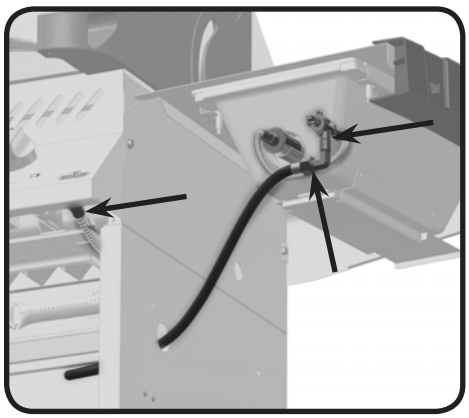
450SB/RSIB



450SB/RSIB



ERDGAS



Parts List

ITEM	PART #	DESCRIPTION	450
1	n135-0040g	left side lid casting	x
2	n385-0129	NAPOLEON logo	x
	w450-0005	logo spring clips	x
	n510-0002	black silicone lid bumper	x
3	n335-0059	stainless steel lid insert	x
	n585-0071	heat shield stainless steel lid	x
	n335-0058k	black lid insert	x
4	n685-0004	temperature gauge	x
5	n135-0041g	right side lid casting	x
6	n325-0026	lid handle	x
7	n135-0015g	left side hood casting	x
8	n335-0020k	hood insert	x
9	n135-0016g	right side hood casting	x
10	n570-0015	lid pivot screw	x
11	n570-0008	#8 x 1/2” screw	x
12	n735-0002	1/4” lock washer	x
13	n570-0024	1/4-20 x 1/2” screw	x
14	n520-0029	warming rack	x
15	n380-0015	burner control knob	x
16	n630-0003	bezel retaining spring	x
17	n305-0067	cooking grids	x
	n370-0515	stainless steel cooking grids	ac
18	n305-0021	left/right sear plate	x
19	n305-0022	centre sear plate	x
20	n590-0139	stainless steel side shelf, right	x
21	n120-0007g	LUXIDIO shelf end cap, right	x
22	n570-0076	#8 x 1/2” screw	x
23	n590-0138	stainless steel side shelf, left	x
24	n120-0006g	LUXIDIO shelf end cap, left	x
25	n200-0028	burner grease shield	x
26	n475-0056	rotisserie mount	x
27	n570-0039	#10 x 3/4” screw	x
28	n100-0010	main burner, centre	x
29	n570-0043	#8-32 x 3/4” screw	x
30	n100-0009	main burner, left/right	x
31	n135-0014g	base casting	x
32	n080-0261g	bracket, unit mounting	x
33	n200-0063g	back cover	x
34	n475-0130	control panel	x
35	n710-0038	drip pan	x
36	n160-0006p	grease tray holder	x
37	n710-0062	grease tray aluminium	x
38	n530-0027	1-outlet regulator UK	x
	n530-0028	1-outlet regulator NL	x
	n530-0032	gas supply hose - DE	x
	n530-0031	gas supply hose - IT	x

Parts List

ITEM	PART #	DESCRIPTION	450
39	n010-0305l	manifold assembly	x
	n455-0013	main burner orifice (30 mbar)	x
	n455-0023	main burner orifice (50 mbar)	x
40	n051-0007	control knob bezel	x
41	n357-0013	electronic ignition - 1 spark	x
42	n475-0273g	left/right cart enclosure panel	x
43	n570-0086	#14 x 1/2” screw	x
44	n510-0006	caster plug - each	x
45	n475-0278g	rear cart enclosure panel	x
46	n590-0155g	bottom shelf	x
47	n525-0014g	front beam	x
48	n010-0491p	tank support	x
52	n105-0002	snap bushing	x
53	n585-0025p	heat shield	x
54	n130-0010	caster - each	x
55	n430-0002	magnetic catch	x
56	n325-0049	door handle	x
	n570-0029	1/4-20 x 3/8” screw	x
	n735-0002	1/4” lock washer	x
57	n010-0567	cart door - stainless steel	x
	n010-0686k	cart door - black	x
58	n080-0222g	bracket, pivot	x
59	n555-0029	door pivot rod	x
60	n080-0193g	bracket, door adjust	x
	n240-0016	main burner electrode	x
	n350-0054	collector box - main burner	x
	n020-0130	main assembly baggie	x
	64405-gb	rotisserie kit	ac
	63169	vinyl cover	ac
	56018	stainless steel griddle	ac
	67450	charcoal tray	ac
	62007	replacement grease trays (5 pieces) foil	ac

x - standard ac - accessory

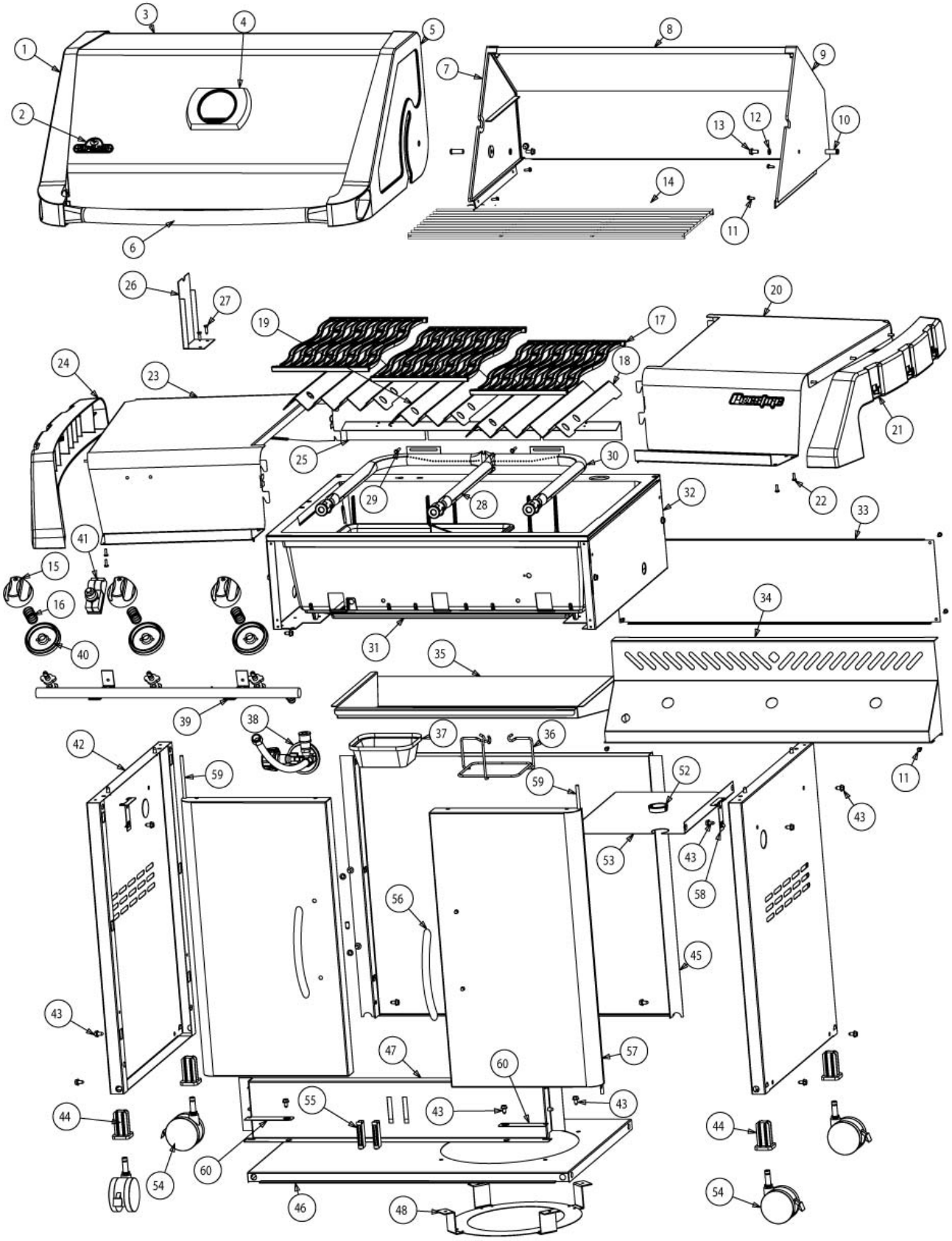
Stückliste

Position	Teilenr.	Beschreibung	450
1	n135-0040g	Linke Seite des Deckelgussteils	x
2	n385-0129	NAPOLEON-Logo	x
	w450-0005	Logohalterung	x
	n510-0002	Deckelanschlag aus schwarzem Silicon	x
3	n335-0059	Deckeleinsatz aus Rostfreistahl	x
	n585-0071	Hitzeschild Haube	x
	n335-0058k	Deckeleinsatz aus Schwarzes	x
4	n685-0004	Thermometer	x
5	n135-0041g	Rechte Seite des Haubengussteils	x
6	n325-0026	Haubengriff	x
7	n135-0015g	Linke Seite des Deckelgussteils Haube	x
8	n335-0020k	Haube	x
9	n135-0016g	Rechte Seite des Haubengussteils Haube	x
10	n570-0015	Deckeldrehstift	x
11	n570-0008	Schraube #8 x 1/2 Zoll	x
12	n735-0002	Sicherungsscheibe, 1/4 Zoll	x
13	n570-0024	Schraube 1/4-20 x 1/2 Zoll	x
14	n520-0029	Warmhaltefläche	x
15	n380-0015	Einstellknopf, Hauptbrenner	x
16	n630-0003	Haltefeder für Deckring	x
17	n305-0067	Grill	x
	n370-0515	Grill - Rostfreistahl	ac
18	n305-0021	Anbratplatte Linke/Rechter	x
19	n305-0022	Anbratplatte Mittlerer	x
20	n590-0139	Anbratplatte Linke/Rechter	x
21	n120-0007g	Anbratplatte Mittlerer	x
22	n570-0076	Schraube #8 x 1/2 Zoll	x
23	n590-0138	Seitenablage aus Rostfreistahl,links	x
24	n120-0006g	LUXIDIO-Endkappe der Seitenablage, links	x
25	n200-0028	Fettschild für den Brenner	x
26	n475-0056	Drehspießhalter	x
27	n570-0039	Schraube, #10 x 3/4 Zoll	x
28	n100-0010	Mittlerer Rohrbrenner, Haupt	x
29	n570-0043	Schraube, #8 x 3/4Zoll	x
30	n100-0009	Rohrbrenner, Haupt	x
31	n135-0014g	Grundrahmen	x
32	n080-0261g	Haltewinkel	x
33	n200-0063g	Rückwand	x
34	n475-0130	Bedienbrett	x
35	n710-0038	Tropfpfanne	x
36	n160-0006p	Halter der Fettschale	x
37	n710-0062	Einweg-Fettschalen	x
38	n530-0027	Gastoevoerslang, regelaar UK	x
	n530-0028	Gastoevoerslang NL	x
	n530-0031	Gastoevoerslang IT	x
	n530-0032	Gastoevoerslang DE	x

Stückliste

Position	Teilenr.	Beschreibung	450
39	n010-0305l	Verteilerrohr mit Halterung	x
	n455-0013	haupt brenner (30 mbar)	x
	n455-0023	haupt brenner (50 mbar)	x
40	n051-0007	Einsetzbuchse	x
41	n357-0013	Elektronische Zündung	x
42	n475-0273g	Wagenumfassung, links / rechts	x
43	n570-0086	Schraube, #14 x 1/2 Zoll	x
44	n510-0006	Rolle Stecker	x
45	n475-0278g	Wagenrückwand	x
46	n590-0155g	Bodenregal - Propan	x
47	n525-0014p	Querträger hinten / vorn	x
48	n010-0491p	Flaschenmontageklammern	x
52	n105-0002	Einsetzbuchse	x
53	n585-0025p	Hitzeschild	x
54	n130-0010	Rolle	x
55	n430-0002	Magnetverschluss	x
56	n325-0049	Türgriff	x
	n570-0029	Schraube 1/4-20 x 3/8 Zoll	x
	n735-0002	Sicherungsscheibe, 1/4 Zoll	x
57	n010-0567	Wagentür	x
	n010-0686k	Schwarzes Tür	x
58	n080-0222g	Türstopper	x
59	n555-0029	Türscharnierstange	x
60	n080-0193g	Türstopper	x
	n240-0016	Haupt Brenner-Elektrode	x
	n350-0054	Sammelbehälter - Hauptbrenner	x
	n020-0130	Packbeutel	x
	64405-nl	Drehspieß-Baugruppe	ac
	63169	Vinylabdeckung	ac
	56018	Grillblech aus Rostfreistahl	ac
	67450	Holzkohlenkorb	ac
	62007	Einweg-Fettschalen (5 Stück)	ac

x - standard ac-Zubehör


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
52
53
54
55
56
57
58
59
60

Parts List

ITEM	PART #	DESCRIPTION	RSIB
1	n135-0040g	left side lid casting	x
2	n385-0129	NAPOLEON logo	x
	w450-0005	logo spring clips	x
	n510-0002	black silicone lid bumper	x
3	n335-0059	stainless steel lid insert	x
	n585-0071	heat shield stainless steel lid	x
4	n685-0004	temperature gauge	x
5	n135-0041g	right side lid casting	x
6	n325-0026	lid handle	x
7	n135-0015g	left side hood casting	x
8	n335-0020k	hood insert	x
9	n135-0016g	right side hood casting	x
10	n570-0015	lid pivot screw	x
11	n570-0008	#8 x 1/2" screw	x
12	n735-0002	1/4" lock washer	x
13	n570-0024	1/4-20 x 1/2" screw	x
14	n520-0029	warming rack	x
15	n380-0015	burner control knob	x
16	n630-0003	bezel retaining spring	x
17	n305-0026	cooking grids - wave stainless rod	x
18	n305-0021	left/right sear plate	x
19	n305-0022	centre sear plate	x
20	n590-0187	stainless steel sideburner right	x
21	n120-0007g	LUXIDIO shelf end cap, right	x
22	n570-0076	#8 x 1/2" screw	x
	n385-0144	prestige logo	x
	w450-0005	logo spring clips	x
23	n590-0138	stainless steel side shelf, left	x
24	n120-0006g	LUXIDIO shelf end cap, left	x
25	n200-0028	burner grease shield	x
26	n475-0056	rotisserie mount	x
27	n570-0039	#10 x 3/4"" screw	x
28	n100-0010	main burner, centre	x
29	n570-0043	#8 x 3/4"" screw	x
30	n100-0009	main burner, left/right	x
31	n135-0014g	base casting	x
32	n080-0261g	bracket, unit mounting	x
33	n200-0063g	back cover	x
34	n475-0131	control panel	x
35	n710-0038	drip pan	x
36	n160-0006p	grease tray holder	x
37	n710-0062	grease tray aluminium	x
38	n530-0027	1-outlet regulator UK	p
	n530-0032	gas supply hose - DE tuyau d'alimentation en gas DE	p
	n530-0026	regulator	n
	n345-0001	gas hose	n

Parts List

ITEM	PART #	DESCRIPTION	RSIB
39	n010-0218l	manifold assembly	p
	n010-0219l	manifold assembly	n
	n455-0013	main burner orifice (30 mbar)	p
	n455-0023	main burner orifice (50 mbar)	p
	n455-0048	main burner orifice (30 mbar / 50 mbar)	n
40	n051-0007	control knob bezel	x
41	n357-0014	electronic ignition - 2 spark	x
42	n475-0273g	left/right cart enclosure panel	x
43	n570-0086	#14 x 1/2"" screw	x
44	n510-0006	caster plug - each	x
45	n475-0278g	rear cart enclosure panel	x
46	n590-0155g	bottom shelf	x
47	n525-0014g	front beam	x
48	n010-0491p	tank support	x
49	n100-0003	back burner	x
50	n010-0229	back burner housing (infra-red)	x
	n455-0024	rear burner orifice (30 mbar)	p
	n455-0005	rear burner orifice (50 mbar)	p
	w456-0050	rear burner orifice (30 mbar / 50 mbar)	n
52	n105-0002	snap bushing	x
53	n585-0025p	heat shield	x
54	n130-0010	caster - each	x
55	n430-0002	magnetic catch	x
56	n325-0049	door handle	x
	n570-0029	1/4-20 x 3/8" screw	x
	n735-0002	1/4" lock washer	x
57	n010-0567	cart door - stainless steel	x
58	n080-0222g	bracket, pivot	x
59	n555-0029	door pivot rod	x
60	n080-0193g	bracket, door adjust	x
61	n357-0013	electronic ignition - 1 spark	x
	n750-0016	electronic ignition lead	x
62	n160-0016	side burner hose orifice retainer clip	x
63	n380-0015r	burner control knob	x
64	n725-0030	valve, side burner	x
66	n255-0017	fitting "T"	x
67	n455-0049	side burner orifice (30 mbar)	p
	n455-0057	side burner orifice (50 mbar)	p
	n455-0063	side burner orifice (30 mbar / 50 mbar)	n
68	n720-0056	side burner supply tube	x
69	n255-0051	fitting 1/8" to 1/4"	x
70	n710-0063	side burner drip pan	x
71	n335-0048-m06	side burner lid	x
	n385-0169	side burner label	x
	n715-0093	trim lid bumper	x
72	n010-0618	side burner plate	x

Parts List / Liste Des Pièces

ITEM	PART #	DESCRIPTION	RSIB
73	n010-0612	side burner	x
74	n305-0072	side burner grate	x
	n305-0076	stainless steel side burner grate	ac
75	n240-0026	side burner electrode	x
76	n485-0009	push pin	x
	n345-0011	hose, side burner	x
	n240-0001	rear burner electrode	x
	n240-0016	main burner electrode	x
	n350-0054	collector box - main burner	x
	n020-0130	main assembly baggie	x
	64405-gb	rotisserie kit	ac
	63169	vinyl cover	ac
	56018	stainless steel griddle	ac
	67450	charcoal tray	ac
	62007	grease trays foil (5 pieces)	ac

p - propane units only **n - natural gas units only**

x - standard **ac - accessory**

Stückliste

Position	Teilenr.	Beschreibung	RSIB
1	n135-0040g	Linke Seite des Deckelgussteils	x
2	n385-0129	NAPOLEON-Logo	x
	w450-0005	Logohalterung	x
	n510-0002	Deckelanschlag aus schwarzem Silicon	x
3	n335-0059	Deckeleinsatz aus Rostfreistahl	x
	n585-0071	Hitzeschild Haube	x
4	n685-0004	Thermometer	x
5	n135-0041g	Rechte Seite des Haubengussteils	x
6	n325-0026	Haubengriff	x
7	n135-0015g	Linke Seite des Deckelgussteils Haube	x
8	n335-0020k	Haube	x
9	n135-0016g	Rechte Seite des Haubengussteils Haube	x
10	n570-0015	Deckeldrehstift	x
11	n570-0008	Schraube #8 x 1/2 Zoll	x
12	n735-0002	Sicherungsscheibe, 1/4 Zoll	x
13	n570-0024	Schraube 1/4-20 x 1/2 Zoll	x
14	n520-0029	Warmhaltefläche	x
15	n380-0015	Einstellknopf, Hauptbrenner	x
16	n630-0003	Haltefeder für Deckring	x
17	n305-0026	Grill	x
18	n305-0021	Anbratplatte Linke/Rechter	x
19	n305-0022	Anbratplatte Mittlerer	x
20	n590-0187	Seitenbrenner aus Rostfreistahl	x
21	n120-0007g	LUXIDIO-Endkappe der Seitenablage, rechts	x
22	n570-0076	Schraube #8 x 1/2 Zoll	x
	n385-0144	PRESTIGE-Logo	x
	w450-0005	Logohalterung	x
23	n590-0138	Seitenablage aus Rostfreistahl,links	x
24	n120-0006g	LUXIDIO-Endkappe der Seitenablage, links	x
25	n200-0028	Fettschild für den Brenner	x
26	n475-0056	Drehspießhalter	x
27	n570-0039	Schraube, #10 x 3/4 Zoll	x
28	n100-0010	Mittlerer Rohrbrenner, Haupt	x
29	n570-0043	Schraube, #8 x 3/4 Zoll	x
30	n100-0009	Rohrbrenner, Haupt	x
31	n135-0014g	Grundrahmen	x
32	n080-0261g	Haltewinkel	x
33	n200-0063g	Rückwand	x
34	n475-0131	Bedienbrett	x
35	n710-0038	Tropfpfanne	x
36	n160-0006p	Halter der Fettschale	x
37	n710-0062	Einweg-Fettschalen	x
38	n530-0027	Gastoevoerslang UK	p
	n530-0032	Gastoevoerslang DE	p
	n530-0026	Auslass-Druckregler	n
	n345-0001	Erdgasschlauch 10ft	n

Stückliste

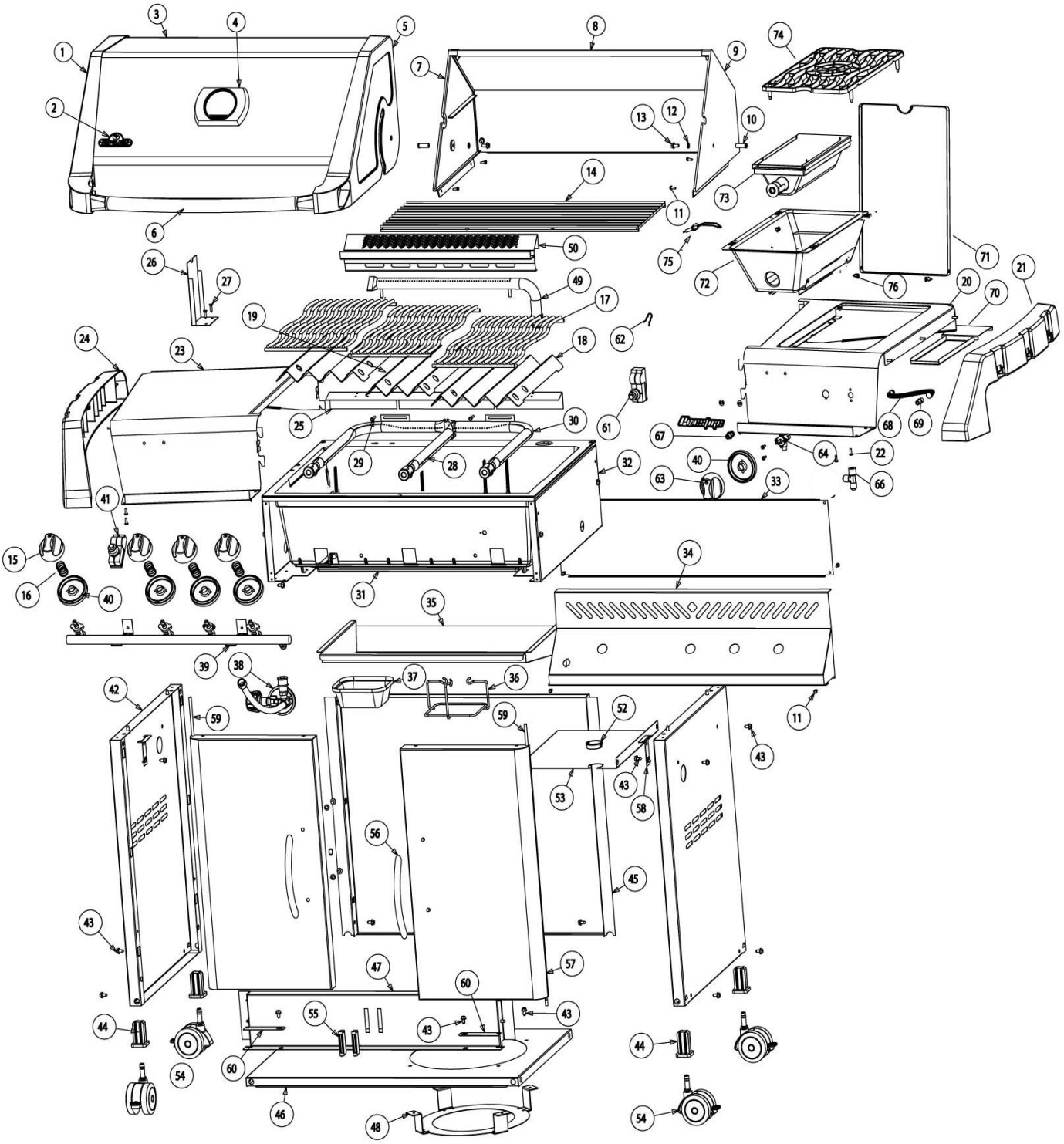
Position	Teilenr.	Beschreibung	RSIB
39	n010-0218l	Verteilerrohr mit Halterung	p
	n010-0219l	Verteilerrohr mit Halterung	n
	n455-0013	haupt brenner (30 mbar)	p
	n455-0023	haupt brenner (50 mbar)	p
	n455-0048	haupt brenner (30 mbar / 50 mbar)	n
40	n051-0007	Einsetzbuchse	x
41	n357-0014	Elektronische Zündung	x
42	n475-0273g	Wagenumfassung, links / rechts	x
43	n570-0086	Schraube, #14 x 1/2 Zoll	x
44	n510-0006	Rolle Stecker	x
45	n475-0278g	Wagenrückwand	x
46	n590-0155g	Bodenregal - Propan	x
47	n525-0014g	Querträger hinten / vorn	x
48	n010-0491p	Flaschenmontageklammern	x
49	n100-0003	Hinterer Brenner	x
50	n010-0229	Gehäuse des hinteren Brenners (Infrarot)	x
	n455-0024	Düse, hinter brenner (30 mbar)	p
	n455-0005	Düse, hinter brenner (50 mbar)	p
	w456-0050	Düse, hinter brenner (30 mbar / 50 mbar)	n
52	n105-0002	Einsetzbuchse	x
53	n585-0025p	Hitzeschild	x
54	n130-0010	Rolle	x
55	n430-0002	Magnetverschluss	x
56	n325-0049	Türgriff	x
	n570-0029	Schraube 1/4-20 x 3/8 Zoll	x
	n735-0002	Sicherungsscheibe, 1/4 Zoll	x
57	n010-0567	Wagentür	x
58	n080-0222g	Türstopper	x
59	n555-0029	Türscharnierstange	x
60	n080-0193g	Türstopper	x
61	n357-0013	Elektronische Zündung, 1-Funken-Zünder	x
	n750-0016	Elektrodendraht	x
62	n160-0016	Seitenbrenneröffnungs-Clip	x
63	n380-0015r	Einstellknopf, Hauptbrenner	x
64	n725-0030	Seitenbrennerventil	x
66	n255-0017	T 3/8 zoll auf 3/8 zoll 3/8	x
67	n455-0049	Seitenbrenner Öffnung (30 mbar)	p
	n455-0057	Seitenbrenner Öffnung (50 mbar)	p
	n455-0063	Seitenbrenner Öffnung (30 mbar / 50 mbar)	n
68	n720-0056	Seitenbrenner Gaszufuhrleitung	x
69	n255-0051	Überwurfmutter 1/8" -1/4"	x
70	n710-0063	Seitenbrenner, Fett-Auffangschale	x
71	n335-0048-m06	EIS-Wanne haube	x
72	n010-0618	Seitenbrenner-Platteneinsatz	x
73	n010-0612	Seitenbrenner	x
74	n305-0072	Seitenbrennerring	x

Stückliste

Position	Teilenr.	Beschreibung	RSIB
	n305-0076	Rostfreistahl Seitenbrennerring	ac
75	n240-0026	Elektrod Seitenbrenner	x
76	n485-0009	Drücken Sie Stift	x
	n345-0011	gastoevoerslang	x
	n240-0001	Hinterer Brenner-Elektrode	x
	n240-0016	Haupt Brenner-Elektrode	x
	n350-0054	Sammelbehälter - Hauptbrenner	x
	n020-0130	Packbeutel	x
	64405-nl	Drehspieß-Baugruppe	ac
	63169	Vinylabdeckung	ac
	56018	Grillblech aus Rostfreistahl	ac
	67450	Holzkohlenkorb	ac
	62007	Einweg-Fettschalen (5 Stück)	ac

p - Nur Für Propangas **n - Nur Erdgas**

x - Standard **ac -Zubehör**


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
66
67
68
69
70
71
72
73
74
75
76

FAX TO: 705 727 4282

ACCESSORIES & PARTS ORDER FORM

PLEASE PRINT CLEARLY

CONTACT NAME:_____

SHIP TO :_____

_____

_____

_____

TEL :_____ **FAX :**_____

EMAIL: _____

VISA OR MASTERCARD # :_____ **EXPIRY DATE:** _____

SIGNATURE:_____

QUANTITY	PART NUMBER	DESCRIPTION

TAXES MAY APPLY
SHIPPING EXTRA

IF CONFIRMATION IS REQUIRED PLEASE INCLUDE A FAX NUMBER OR EMAIL ADDRESS

FAXNR.: 705 727 4282

BESTELLFORMULAR FÜR ZUBEHÖR UND ERSATZTEILE

BITTE IN DRUCKSCHRIFT AUSFÜLLEN

ANSPRECHPARTNER:_____

LIEFERANSCHRIFT :_____

_____

_____

_____

TELEFON :_____ **FAX :**_____

EMAIL: _____

KREDITKARTENNR. (VISA, MASTERCARD) :_____ **GÜLTIG BIS:** _____

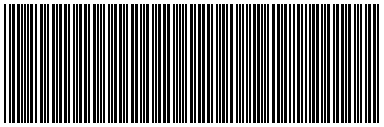
UNTERSCHRIFT:_____

ANZAHL	TEILENUMMER	BESCHREIBUNG

ARTIKEL KÖNNEN U. U. STEUERPFLICHIG SEIN
TRANSPORTKOSTEN NICHT ENTHALTEN

FALLS SIE EINE BESTÄTIGUNG WÜNSCHEN,BITTE FAXNUMMER ODER E-MAIL-ADRESSE ANGEBEN

NOTES



N415-0234CE-GB-DE